Mixer

10028559 10028560

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhalt

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Lieferumfang 4
Gerätebeschreibung 4
Benutzung 6
Rezepte 9
Reinigung und Pflege 15
Hinweise zur Entsorgung 15
Konformitätserklärung 15

Technische Daten

Artikelnummer	**10028559** **10028560**	
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz	
Leistungsaufnahme	700 W	
Gewicht	Basis Gesamt	1,85 kg 3 kg

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Lesen Sie vor der Benutzung die Sicherheitshinweise.
- Verwenden Sie dieses Gerät nie zu einem anderen als den vorbestimmten Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät nie im Freien.
- Dieses Gerät ist nur für Haushaltzwecke bestimmt.
- Das Gerät darf ausschließlich von einem verantwortungsbewussten Erwachsenen benutzt werden.
- Lassen Sie Kinder nie, das Gerät zu benutzen. Bei Benutzung in der Nähe von Kindern ist eine sorgfältige Aufsicht geboten.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

Anschluss an die Stromversorgung

- Nur das mitgelieferte kurze Netzkabel sollte verwendet werden, um Gefahren durch Verstrickung oder Stolpern über ein längeres Kabel zu verringern. Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, achten Sie darauf, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung mit der auf dem Typenschild des Gerätes aufgebrachten übereinstimmt. Der Anschluss an eine andere Stromquelle kann zu Schäden führen.
- Ihre Hände müssen trocken sein, bevor Sie den Stecker anfassen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder den Motor nie in Wasser, um Sie vor einem Stromschlag zu bewahren.
- Lassen Sie das Netzkabel nie über einen Tresen oder eine Tischkante hängen.
- Nur das mitgelieferte kurze Netzkabel sollte verwendet werden, um Gefahren durch Verstrickung oder Stolpern über ein längeres Kabel zu verringern. Vetrwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Trennen Sie immer den Stecker von der Stromversorgung, wenn das Gerät nicht mehr richtig funktioniert. Versuchen Sie nicht, dass defekte Gerät zu reparieren.
- Falls der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet wird, könnte Ihr Gerät nicht richtig funktionieren. Es sollte dann an einem getrennten Stromkreislauf betrieben werden.

Technische Sicherheit

- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig. Wenn es Zeichen einer Beschädigung gibt, schicken Sie das Gerät beim Kundendienst ein.
- Gehen Sie mit den Klingen vorsichtig um. Sie sind sehr scharf.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netzstecker, wenn Sie es nicht verwenden, auch bevor Sie Teile entfernen und bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie immer einen Spatel, wenn Sie die Innenwände abschaben. Tun Sie das nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Berühren Sie nie Teile, die sich bewegen.
- Führen Sie nie Hände oder Gegenstände in den Mixbehälter, während das Gerät in Benutzung ist. Sonst kann es zu einer Verletzung des Körpers oder einem Geräteschaden kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nie länger als 30 Sekunden hintereinander, damit der Motor nicht überhitzt. Lassen Sie das Gerät eine Minute ruhen, bevor Sie damit weitermixen.
- Um die Veränderung von Weichmachern in der Beschichtung von Tresen oder Tischen oder anderen Möbelstücken zu verhindern, verwenden Sie Untersetzer, die nicht aus Kunststoff sind. Anderweitig könnte die Beschichtung dunkel werden. Permanente Schadstellen oder Flecken könnten entstehen.

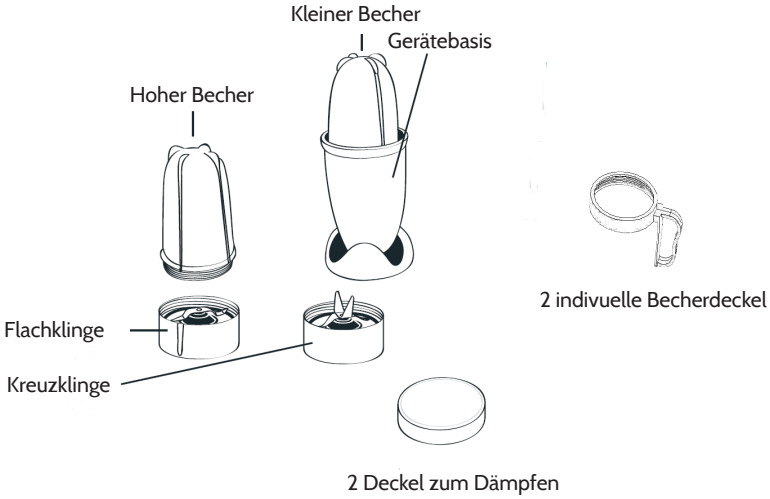
Aufstellung

- Das Gerät sollte in der Nähe einer Steckdose und außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
- Platzieren Sie das Gerät oder verlegen Sie das Netzkabel nie auf Wärmequellen.

Lieferumfang

- 1 Gerätebasis mit Motor
- 1 Flachklinge aus rostfreiem Stahl
- 1 Kreuzklinge aus rostfreiem Stahl
- 1 hoher Becher
- 1 kleiner Becher
- 4 Servierbecher
- 4 individuelle Becheraufsätze (2 Deckel mit Frischeversiegelung)
- 2 Deckel zum Dünsten
- 1 Schieber
- 1 Mixerbecher mit Entsafter, Deckel und Verschluss

Gerätebeschreibung



Hinweis: Durch unser Bestreben, unser Produktdesign zu verbessern, sind die Spezifikationen ohne vorherige Ankündigungen Änderungen unterworfen.

Gerätebasis

Gerätebasis mit Motor und rutschfesten Füßen.

Kleiner und hoher Becher

Den kleinen und den großen Becher können Sie zum Mixen oder mit dem Frischhaltedeckel zum Lagern gemixter Nahrungsmittel verwenden. Sie können die Becher auch in einer Mikrowelle verwenden, um kleinere Mengen Lebensmittel zu kochen oder zu dünsten. Fügen Sie Flüssigkeit oder Sud hinzu. Drücken Sie den Dampfdeckel fest auf und dünsten Sie das Nahrungsmittel, bis es zart ist. Setzen Sie das Kreuzmesser ein und pürieren Sie. Die Becher sind spülmaschinenfest.

Kreuzklinge und Flachklinge aus rostfreiem Stahl

Die Kreuzklinge ist ideal zum Zerhacken, Reiben und Mixen von Nahrungsmitteln wie Zwiebeln, Käse, Fleisch und Kaltgetränken mit Eis.
Die Flachklinge ist ideal, um feste Lebensmittel zu mahlen wie Kaffeebohnen und Gewürze, und um Sahne zu schlagen.
Die Klingen sind spülmaschinenfest. An der Klingenbasis ist ein Dichtring, der einen luftdichten Verschluss gewährleistet, wenn er angelegt wurde.

Mixerbecher, Deckel und Verschluss

Der Mixerbecher ist hervorragend dafür geeignet, Suppen, Milchshakes, Backteig, Smoothies und Cocktails herzustellen.
Der Deckel (mit Sieb) hat auch einen Verschluss, der herausgenommen werden kann, um während des Mixens Zutaten hinzuzufügen. Das ist großartig geeignet für die Zubereitung von Mayonnaise und Salatdressings. Dieses Zubehör ist spülmaschinenfest.

Saftpresse, Filter und Schieber

Setzen Sie den Filter auf den Mixerbecher und verwandeln Sie den Mixer in eine Saftpresse. Benutzen Sie den Schieber, um während des Mixens weitere Früchte hinzuzufügen. Diese Teile sind spülmaschinenfest.

Vier Servierbecher und vier individuelle Becherdeckel

Befestigen Sie die Kreuzklinge an den Servierbecher und mixen Sie darin direkt Cocktails, Smoothies und Milchshakes. Sie haben Ringe, um die Gewinde abzudecken, so dass man daraus trinken kann. All diese Teile sind spülmaschinenfest.

2 Deckel zum Befeuchten oder Dämpfen

Sie sind ideal, um frisch gemahlene Gewürze oder Parmesan zu befeuchten. Sie können auch in Verbindung mit den Bechern zum Dünsten oder Kochen in der Mikrowelle verwendet werden.

Benutzung

Vor dem Gebrauch

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Bedienungsanleitung und befolgen Sie sie genau.
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, waschen Sie jedes Einzelteil (außer der Gerätebasis mit dem Motor) in einer warmen Seifenlauge. Spülen und trocknen Sie es gründlich. Wischen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch oder Schwamm, um die Produktionsrückstände zu entfernen. Sie dürfen nur ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, da sie den Lack beschädigen könnten.

Vorsicht: Gefahr eines Stromschlags

Tauchen Sie die Gerätebasis mit dem Motor, das Netzkabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Dies verhindert einen Stromschlag.

Die Wahl der passenden Klinge

Die Kreuzklinge wird verwendet zum	
Zerhacken	Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, frische Kräuter
Mixen	Smoothies, Milchshakes, Fruchtsäfte
Rühren	Teig
Zerreiben	Schokolade, Parmesan
Pürieren	Suppen, Soßen, Säuglingsnahrung
Zerkleinern von Fleisch	Pastete

Die Flachklinge wird verwendet zum	
Mahlen	Kaffeebohnen
	Nüsse
	Gewürze
Zerhacken	getrocknete Kräuter
	getrocknetes Obst
Schlagen	Zutaten für Zuckerguss für Kuchen und Muffins

Vor dem Mixen

- Bereiten Sie das Obst und das Gemüse vor und legen Sie die geschnittenen Stücke gewürfelt auf (ca. 2,5 cm groß).
- Als allgemeine Richtlinie gilt, dass Sie kein Obst und Gemüse schälen müssen, dessen Schale Sie auch normalerweise verzehren. Allerdings sollten Sie die Lebensmittel vor dem Benutzen waschen.
- Schneiden Sie schlechte Stellen immer weg.
- Schrubben Sie Karotten usw. mit einer Bürste, um Schmutz zu entfernen.
- Entfernen Sie die Schalen von Früchten mit dicker Schale (Melonen, Ananas).
- Entfernen Sie die Steine von Kirschen, Pfirsichen, Nektarinen usw.
- Obst mit kleinen Samen, wie z. B. Äpfel, muss entkernt werden.
- Schneiden Sie das Erzeugnis in kleine Stücke, die leicht in die Einführöffnung auf dem Deckel passen. Versuchen Sie nie große Teile hindurchzudrücken. Schneiden Sie die Stücke nicht kleiner als notwendig.
- Blättrige Kräuter und Gemüse sollten eng eingerollt werden.

Den hohen Becher, den kleinen Becher und den Servierbecher zum Mixen verwenden

1. Geben Sie die Lebensmittel in den kleinen Becher oder den Servierbecher.
2. Setzen Sie die gewünschte Klinge (Flachklinge oder Kreuzklinge) auf den Becher Ihrer Wahl und drehen Sie die Klinge, bis sie fest sitzt.
3. Richten Sie die Laschen des gewählten Bechers an den Aussparungen der Gerätebasis aus.
4. Drücken Sie den Becher auf die Gerätebasis runter, um den Motor zu betätigen.
5. Um die Klinge anzuhalten, lassen Sie den Becher los.
6. Für einen anhaltenden Mixbetrieb halten Sie den Becher herunter gedrückt und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis die Laschen unter dem Rand der Gerätebasis einrasten.
7. Zum Abschalten drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn und lassen ihn los.

Tipps für das beste Gelingen

- Um ein grob gehacktes Aussehen zu erzielen, drücken Sie den Becher in kurzen Stößen auf die Gerätebasis. Dies verhindert, dass die Zutaten zu fein und breiig werden.
- Um Pastete oder Püree zu machen, halten Sie den Becher länger auf die Basis gedrückt.
- Obst und Gemüse sollte in Stücken von 2,5 cm vorgeschnitten werden, selbst zum Zerhacken.
- Beim Zerhacken können, aufgrund ihrer Dichte, einige Zutaten schwer von oben im Becher an die Klinge unten gelangen. Falls dies geschieht, entfernen Sie den Becher von der Basis und schütteln ihn, um den Inhalt zu verteilen. Mixen Sie dann erneut.
- Beim Zerkleinern von Eis verwenden Sie am besten den hohen Becher oder den Servierbecher mit der Kreuzklinge. Geben Sie die Zutaten für Ihren Smoothie oder Cocktail hinein, fügen Sie Eis hinzu und mixen Sie.
- Wenn Sie Suppen mixen, lassen Sie die Suppe vorher ausreichend abkühlen. Suppen müssen evtl. in Etappen gemixt werden, da die maximale Füllhöhe 1000 ml ist.
- Der hohe und der kleine Becher können verwendet werden, um Gemüse in der Mikrowelle zu dünsten. Geben Sie das Gemüse mit etwas Sud oder Wasser in den Becher und schrauben Sie den Deckel fürs Befeuchten/Dünsten auf. Garen Sie es in der Mikrowelle, bis es zart ist. Dies ist eine hervorragende Methode, um mittags eine schnelle und schmackhafte Suppe zuzubereiten. Fügen Sie einfach Kräuter und einen Schlag Schmand hinzu und mixen Sie sie.

Nach der Benutzung

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker ab.
2. Nehmen Sie den Mixbecher von der Motorbasis.
3. Entfernen Sie den Deckel, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Gießen Sie den Inhalt fort. Waschen Sie den Mixbecher in einer warmen Seifenlauge.

VORSICHT:

Füllen Sie den Becher nicht über die Befüllungsmarkierung für das Maximum hinaus (1000 ml). Versuchen Sie nicht, heiße Lebensmittel zu mixen, da dies dazu führen kann, dass der Deckel locker wird. Beide Teile des Deckels müssen fest sitzen, bevor Sie den Mixer einschalten.

WARNUNG: Gefahr einer Schnittverletzung

Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

Rezepte

Sellerie-, Apfel- und Blauschimmelkäse-Suppe

Zutaten:

- etwas Butter
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 500 g. Sellerie
- 250 g. Kartoffeln
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- eine Handvoll Thymianblätter
- 900 ml Gemüsebrühe
- 1 Apfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- Saft einer ¼ Zitrone
- 1 Handvoll krause Petersilie
- 100 g Blauschimmelkäse (z. B. Stilton), zerkrümmelt

Zubereitung:

1. Schmelzen Sie die Butter und das Öl in einem großen Topf. Fügen Sie die Zwiebeln hinzu und braten Sie alles für 5-6 Minuten.
2. In der Zwischenzeit schälen Sie den Sellerie und die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stücke von 2,5 cm Größe. Geben Sie den Sellerie und die Kartoffeln in den Topf und würzen Sie mit Salz und Pfeffer und den Thymian-Blättern. Rühren Sie alles gut durch und geben Sie die Gemüsebrühe hinzu. Lassen Sie es aufkochen und für weitere 20 Minuten köcheln.
3. Fügen Sie gewürfelte Apfelstücke mit einem Schuss Zitronensaft hinzu und köcheln Sie es für weitere 5 Minuten, bis der der Sellerie, die Kartoffeln und die Äpfel sehr weich sind. Lassen es leicht abkühlen.
4. Bringen Sie die Kreuzklinge an den Mixbecher an und mixen Sie die Suppe in mehreren Durchgängen, bis alles cremig ist.
5. Geben Sie die Suppe in den Topf zurück, schmecken Sie die Würzmischung mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab.
6. Erhitzen Sie die Suppe erneut, rühren Sie dann die Petersilie mit 75 g des Blauschimmelkäses ein.
7. Teilen Sie die Suppe auf warme Schüsseln auf und sprenkeln Sie den verbleibenden Käse über jede servierte Portion.

4 Portionen

Massaman Curry

Dieser Thai-Curry kommt aus dem Süden Thailands und hat einen wahrlich wunderbaren Geschmack. Es sieht zuerst nach einer langen Liste von Zutaten aus, das meiste davon ist aber der Teig.

Zutaten für die Paste:

- 3 Esslöffel Speiseöl
- 5 getrocknete lange rote Chilis
- Fenchelsamen

- 1 Teelöffel Kümmelsamen
- 6 Gewürznelken
- 4 Schalotten, geschält und grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt
- 2,5 cm Galgant oder Ingwer, geschält und grob gehackt
- 2 Blattstiele Zitronengras, getrimmt und grob gehackt
- 3 Limettenblätter, grob gehackt
- 1 Teelöffel Garnelenpaste
- 1 kleine Handvoll Korianderstiele

Zutaten für das Curry:

- 800 g Lammschulter oder Schmorfleisch, in mundgerechte Stücke gewürfelt
- 1 Zimtstange
- 4 Kardamomkapseln
- 400 ml Kokosnussmilch aus der Dose
- 4 Schalotten, geschält und halbiert
- 8 festkochende Kartoffeln (z. B. Charlotte), geschält und halbiert
- 1 Esslöffel Fischsoße
- 3 Esslöffel Palmzucker oder brauner Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 40 g natürlich geröstete Erdnüsse
- Basilikumblätter als Garnitur

Zubereitung:

1. Legen Sie die roten Chilis in eine Schüssel und bedecken Sie sie mit kochendem Wasser. Lassen Sie sie 10 Minuten quellen. Dörren Sie die Gewürze in einer Bratpfanne, bis sie ihr Aroma verströmen. Anschließend in den hohen Becher geben. Setzen Sie die Kreuzklinge ein und mahlen Sie die Zutaten zu einem Pulver. Stellen Sie es beiseite.
2. Fügen Sie in derselben Pfanne einen Spritzer Speiseöl hinzu, braten Sie die Schalotten, den Knoblauch, den Galgant oder Ingwer und das Zitronengras, bis es leicht weich ist. Fügen Sie diese Mischung den trockenen Gewürzen hinzu und geben Sie die Limettenblätter, Garnelenpastete, Korianderstiele und die roten Chilis mit etwas Speiseöl hinein und mixen Sie es zu einer cremigen Paste. Sie müssen evtl. am Becher nach unten schaben, um eine gleichmäßige Mischung zu erhalten.
3. Erhitzen Sie etwas Speiseöl in einem großen schweren Kochtopf, geben Sie die Currypaste und das Fleisch hinein und rühren Sie gut um. Braten Sie das Fleisch an allen Seiten an. Fügen Sie die Zimtstange, die Kardamomkapseln und die Kokosmilch und eine halbe Dose Wasser hinzu. Lassen Sie alles aufkochen und verringern Sie die Hitze bis auch ein Köcheln. Lassen Sie es für 1 ½ Stunden stehen.
4. Nach 1 ½ Stunden fügen Sie die Schalotten und die Kartoffeln mit der Fischsoße, dem Palm- bzw. braunen Zucker und dem Zitronensaft hinzu und rühren es gut um. Kochen Sie alles für weitere 30 Minuten oder bis die Kartoffeln, Schalotten und das Fleisch zart sind. Rühren Sie die Erdnüsse ein (und das Basilikum, falls Sie es verwenden).
5. Servieren Sie die Speise mit gedämpftem Jasminreis.

4 Portionen

Tapenade (Grüne-Oliven- und Artischockenpaste)

Dies ist ein herrlicher Belag für gegrillte Crostini (Weißbrotscheiben) und kann auch zum Füllen oder Belegen von frisch gegrillten Fisch verwendet werden.

Zutaten:

- 3 Esslöffel Kapern, abgetropft
- 1 Esslöffel glatte Petersilie, zerhackt
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- 10 große Oliven, entkernt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 290 g marinierte Artischockenherzen, abgetropft
- Olivenöl
- Gegrilltes Crostini (Weißbrot), als Garnitur

Zubereitung:

1. Verwenden Sie den hohen Becher. Fügen Sie alle oben aufgelisteten Zutaten hinzu. Befestigen Sie die Kreuzklinge am Becher.
2. Drücken Sie den Becher zum Mixen rhythmisch in Intervallen runter, bis Sie eine grobe Paste haben. Fügen Sie ein wenig Olivenöl hinzu, falls die Mixtur etwas zu dick ist.
3. Entfernen Sie die Klinge, schmecken Sie die Paste mit Gewürzen ab.
4. Servieren Sie alles in einer Schüssel und legen Sie die gerösteten Crostini dazu. Alternativ können Sie die Paste auf dicke Fischfilets ausbreiten und grillen.

3-4 Portionen

Hausgemachte Pesto Genovese

Dies ist eine hervorragende und vielseitige Soße. Sie können Sie mit Pasta verwenden, zu Püree schlagen oder damit eine Hähnchenfüllung mit Rahmkäse zubereiten. Es ist wesentlich besser als eine konservierte Variante und leicht im Mixer zuzubereiten.

Zutaten:

- 25 Basilikum
- 1 Zehe Knoblauch, grob gehackt
- 25 g geröstete Pinienkerne
- 25 g geriebenen Pecorino- oder Parmesankäse
- 75-100 ml extranatives Olivenoil
- Meersalz

Zubereitung:

1. Verwenden Sie den hohen Becher. Geben Sie die Basilikumblätter, den gehackten Knoblauch, die Pinienkerne, den Käse, 75 ml Öl und eine Prise Salz hinein. Schrauben Sie die Kreuzklinge in den Becher.
2. Drücken Sie den Becher zum Mixen rhythmisch in Intervallen hinunter, bis die Mixtur zu einer dicken Paste geworden ist.

3. Entfernen Sie die Klinge und schmecken Sie die Paste mit Gewürzen ab. Geben Sie etwas Öl hinzu, wenn die Paste zu dick ist.

2-3 Portionen

Rucola-Pesto

Das ist großartig, wenn es mit frisch hergestellter Pasta und Hähnchen angerichtet wird. Mit viel geriebenem Parmesam servieren. Das Mixen in zwei Etappen führt dazu, dass das Pesto dieselbe Konsistenz beibehält, ohne zu cremig zu sein.

Zutaten

- 40 g Rucola
- 20 g Pinienkerne
- 3 große Blätter Basilikum
- 20g Parmesan
- ½ Zehe Knoblauch
- 50-60 ml Olivenöl
- frisch gemahlenes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Fügen Sie die Pinienkerne, den Knoblauch und den Parmesan in den großen Becher. Drücken Sie den Becher in rhythmischen Abständen herunter, um eine mittlere Körnung zu erreichen. Die Nussmischung entnehmen und in eine Schüssel geben. Den Rucola, das Basilikum und das Olivenöl in den Becher geben und mixen, bis es breiig ist.
2. Die Rucolamischung zur Nussmischung geben und gut umrühren.
3. Zur frisch zubereiteten Pasta dazugeben und alles mit Parmesankäse bestreuen.

2-3 Portionen

Bananen-, Mango- und Erdbeer- Smoothies

Smoothies sind eine gute Möglichkeit, eine Extraportion Obst in die Diät zu bekommen und die 5 Stück Obst am Tag zu schaffen. Sie versorgen Sie mit Energie am Morgen oder Sie am Nachmittag beleben. Sie sind leicht mit dem Mixer zu verwenden.

Zutaten:

- 3 reife Banane
- 1 in Scheiben geschnittene Mango
- Eine Handvoll Erdbeeren, grob gehackt
- 300 ml gekühlter Natujoghurt
- 200 ml kalte Milch
- 2 Esslöffel flüssiger Honig
- Ein Schuss Zitronensaft

Zubereitung:

1. Legen Sie die Bananen in das Gefrierfach und lassen Sie sie für ein oder zwei Stunden drinnen. Die Haut wird evtl. schwarz, aber das ist in Ordnung.
2. Die Bananen schälen und sie mit Mango, Erdbeeren, Joghurt, Milch, Honig und einem Schuss Zitronensaft in den Mixbecher geben. Mixen Sie alles, bis es cremig ist.
3. Gießen Sie den Smoothie in gekühlte Gläser und servieren Sie ihn.

4 Portionen

Tropische Schorle

Sie eignet sich besonders gut für einen Sommernachmittag, angenehm und erfrischend mit einem kleinen Kick Ginger. Sie können die Schorle noch interessanter machen, indem Sie eine Flasche Sekt statt Mineralwasser hinzufügen.

Zutaten:

- 1 Ananas, geschält, ohne Stamm, zerhackt
- ½ Zitrone, Schale entfernt, grob gehackt
- 2 Teelöffel flüssiger Honig
- 3 cm Ingwerwurzel, geschält und grob gehackt
- 1 Flasche Mineralwasser oder Sekt
- 1 Spritzer aus der Zitrone
- Zum Garnieren: viele Eiswürfel und Zitronenscheiben

Zubereitung:

1. Befestigen Sie die Kreuzklinge an den Mixbecher und setzen Sie den Entsafter-/Filter-Einsatz in den Mixbecher. Setzen Sie den Deckel oben auf den Mixer, um den Entsafter-Einsatz festzuhalten.
2. Geben Sie die Ananas, den Ingwer und die Zitrone hinein und mixen Sie. Es könnten mehrere Durchgänge erforderlich sein.
3. Füllen Sie einen schönen Krug mit Eis und gießen Sie den Saft darüber. Den Honig und den Sprudel hinzufügen und gut verrühren. Drücken Sie die Zitronenhälfte darüber aus und rühren und gehen Sie Zitronenscheiben in den Krug.

4 Portionen

Noch mehr Smoothie-Ideen

Granatapfel und Banane:

Schälen Sie 3 reife Bananen. In Stücke schneiden und für eine Stunde in einer Plastiktüte einfrieren. Geben Sie die Bananenstücke in einen Becher. Eine Vanilleschote mit der Rückseite eines Messers auskratzen und in den Mixer geben. Fügen Sie 250 ml Granatapfelsaft, 500 ml Naturjoghurt und 1-2 Esslöffel Honig hinzu. Mixen Sie, bis alles cremig ist und servieren Sie es in kalten Gläsern. 4 Portionen.

Feige, Honig und Joghurt:

Beschneiden Sie 8 reife Feigen. Das Obere entfernen, in Viertel schneiden. Mit 600 ml Halbfettmilch in den Mixer geben. 200 ml Naturjoghurt und 6-8 Esslöffel Honig abschmecken. Fügen Sie bei Bedarf 4-6 Eiswürfel für zusätzliche Kühlung hinzu. Mixen bis es dick und cremig wird. Gießen Sie es in kalte Gläser.

4 Portionen

Beeren- und Joghurt-Smoothies:

Geben Sie 200 g Himbeeren und 200 g Brombeeren in den Mixbecher. 300 ml kalte Milch und 6 gehäufte Esslöffel Naturjoghurt und je nach Geschmack 2-3 Esslöffel Ahornsirup hinzu.

Tipp: Wenn Sie die Menge auf 2 Portionen verringern wollen, halbieren Sie die Menge der Zutaten, geben Sie sie in den hohen Becher, befestigen Sie die Kreuzklinge und mixen Sie. Schrauben Sie den Frischhaltedeckel an und bewahren Sie Reste für später am Tag im Kühlschrank auf.

Reinigung und Pflege

Einige Gemüsesorten wie Karotten können eine Verfärbung des Kunststoffs verursachen. Dies wird durch sofortiges Abwaschen nach der Benutzung verringert. Um die Verfärbung zu entfernen, verwenden Sie einen geeigneten Reiniger (kein Scheuermittel) mit einem weichen Tuch, spülen den Becher aus und trocknen ihn. Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Scheuermittel, die das Gerät beschädigen und Kratzer verursachen. Entfernen Sie die Aufsätze, waschen Sie die Teile in einer warmen Lauge und trocknen Sie sie vollständig.

Folgende Teile sind spülmaschinenfest:

- Klingen
- Verschluss
- Becher
- Deckel zur Befeuchtung und Dünsten
- Mixbecher
- Schieber
- Ringe
- Deckel
- Servierbecher
- Lagerdeckel
- Filter

Zur Reinigung der Gerätebasis mit dem Motor wischen Sie sie mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie sie mit einem trockenen Stoff- oder Papiertuch.

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

CE

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)
2006/95/EG (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 16
Security Instructions 16
Scope of Supply 18
Appliance Overwiev 18
Use 20
Recipes 23
Cleaning and Care 28
Disposal Considerations 28
Declaration of Conformity 28

Technical Data

Item number	**10028559** **10028560**	
Rated Voltage	100-240 V 50/60 Hz	
Power consumption	700 W	
Weight	Base All	1.85 kg 3 kg

Security Instructions

Intended usage

- Always read instructions before use.
- Never use the appliance for other than intended use.
- This appliance is for household use only.
- Never use the appliance outdoors.
- Always ensure the appliance is only used by a responsible adult.
- Never allow children to use this appliance, close supervision is necessary when this appliance is in use near children.

Power supply

- The provided short power supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.
- Before switching on, make sure that the voltage of your electricity supply is the same as indicated on the rating plate. Connecting it to any other power source may cause damage.
- Always ensure your hands are dry before handling the plug.
- Never immerse the powersupply cord, plug or motor in water or any other liquid. This is to protect against electrical shock.
- Never let the power cord hang over the edge of a counter or table.
- Always unplug the appliance from the mains supply, if the appliance begins to malfunction. Do not attempt to use or repair the malfunctioning appliance.
- If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Technical Safety

- Always carry out regular checks on the appliance and power cord. Should there be any signs of damage; the entire appliance should be returned to the retailer's Customer Service department.
- Always handle the blades carefully, they are extremely sharp.
- Always unplug this unit when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Always use a spatula when scraping down the insides of the blending jug, Do this only when the appliance is not running.
- Never touch moving parts. Never put hands or utensils inside the blending jug when it is in use, otherwise there may be risk of personal injury or damage to the appliance.
- Never use your appliance continuously for periods in excess of 30 seconds. This is to prevent the motor from overheating. Allow to rest for 1 minute before continuing to blend.
- To prevent plasticisers from migrating from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place non-plastic coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.
- Never leave the appliance unattended during use

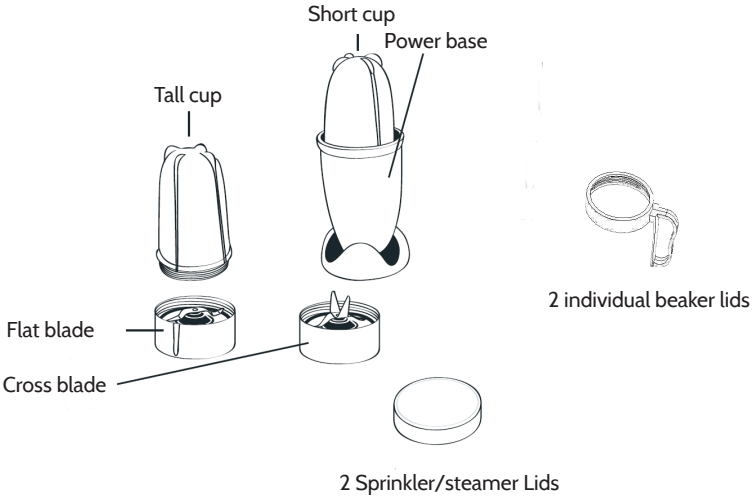
Localization

- Always make sure the appliance is used on a stable, level surface, close to a power socket and out of reach of children.
- Never place the unit or cord on or near heat sources.

Scope of Supply

- 1 High torque power base unit
- 1 x Stainless steel flat blade
- 1 x Stainless steel cross blade
- 1 1 x Tall cup
- 1 x Short cup
- 4 x Serving beakers
- 4 x Individual beaker lids (2 x Stay fresh re-sealable lids)
- 2 x Sprinkler/Steamer lids
- 1 x Pusher
- 1 x Blender jug with juice extractor, lid and stopper

Appliance Overwiev



Note: Due to our commitment to improvements to our product design, specifications are subject to change without notice.

Power base

Motorised power base with non-slip feet.

Short cup and tall cup

The Short or Tall cups can be used to mix or store blended food, using the Stay Fresh Lid. They can also be used in the microwave to cook or steam smaller quantities of food, add liquid or stock and pop on the steamer lid and steam until tender. Fit the cross blade and then blend. They are also dishwasher safe.

Stainless steel cross blade and flat blade

The Cross Blade is ideal for chopping, grating and blending foods such as onions, cheeses, meats and frozen drinks. The Flat Blade is ideal for grinding hard foods like coffee beans, spices and for whipping cream.
These Blades are dishwasher-safe and there is a plastic gasket in the base of the blades, which creates an airtight fit when attached.

Blender, jug, lid and stopper

The full size Blender jug, is great for blending soups, milk shakes, batters, smoothies and cocktails.
The Lid (with strainer) also comes with a stopper, which can be taken out to add ingredients while blending is in progress, great when making mayonnaise or salad dressings. These are dishwasher safe.

Juice extractor, filter and pusher

Add the filter to the blending jug and transform the blender into a juice extractor. Use the pusher to add extra fruit during blending. These parts are dishwasher safe.

4 serving beakers and 4 indivual beaker lids

Attach the cross blade to the serving beakers and blend cocktails, smoothies and milk shakes directly in the serving beakers. They come with rings to cover the threads to enable them to be drunk from. The stay fresh lid can be used to store any left over drinks. These parts are all dishwasher safe.

2 sprinkler/steamer lids

These are ideal for sprinkling freshly ground spices or Parmesan cheese, they can also be used in conjunction with the cups to steam or cook food in the microwave.

Use

Read all instructions before first use and follow them carefully.

Before using the Blend 'n' Blitz for the first time, wash every component except the motor base, in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Using a damp cloth or sponge, wipe the motor base, this is to remove any manufacturing dust, make sure you only use a mild detergent solution. Do not use any harsh abrasive cleaners as these may damage the cosmetic finish.

WARNING: Danger of electrical shock

Do not place the motor unit, cord or plug in water or any other liquid. This is to prevent an electrical shock.

Which blade?

Cross Blade is used for	
Chopping	Onion, garlic, carrots and fresh herbs
Blending	Smoothies, Milchshakes, Fruchtsäfte
Mixing	Batterst
Grating	Chocolate and Parmesan cheese
Pureeing	Soups, sauces or baby food
Grinding meats	Pâté

Flat Blade is ideal for	
Grinding	Coffee Beans
	Nuts
	Whole Spices
Chopping	Dried Herbs
	Dried Fruit
Whipping	Ingredients to create frostings for cakes and muffins

Before use

- Prepare the fruit and vegetables in advance and place the cut pieces into cubes of approximately 25 mm (1").
- As a general guideline, you do not need to peel any fruits and vegetables whose skin you would normally eat. However we do recommend washing all produce before it is juiced, as a majority of commercially grown fruits and vegetables are sprayed with fertilizers and insecticides.
- Always trim off any blemishes.
- Scrub carrots etc. with a brush to remove any dirt.
- Remove skin from thick skinned fruits, such as melon and pineapple.
- Remove stones from cherries, peaches, nectarines etc.
- Fruit containing small seeds, such as apples, need not be cored.
- Cut the produce into small pieces that will fit easily into the feeder on the lid. Never attempt to force large items. Do not cut pieces smaller than necessary.
- Leafy herbs and vegetables should be rolled tightly.

Using the tall/short cups or serving beakers for blending

1. Add the food to the Short Cup, Tall Cup, or the Serving Beaker.
2. Fit the desired blending blade (Flat Blade/Cross Blade) onto the selected container and twist until tightly sealed.
3. Align the tabs on the selected container with the slots on the motor base, as shown opposite.
4. Press down (1) onto the motor base to turn the motor base on.
5. To stop the blade, simply release pressure on the container.
6. For continuous blending press down onto the motor base and turn slightly clockwise (2) until the tabs lock under the lips of the motor base.
7. To turn it off, twist the cup anti clockwise and release pressure.

Hints For Best Results

- For a coarsely chopped texture press and release the cup
- onto the base in short bursts, this will prevent the ingredients
- from being chopped too finely and mushy.
- For a paste/puree press and release the cup on the base for a longer period of time.
- Fruit and vegetables should be precut into approximately 25mm (1") cubes for even chopping.
- When chopping or mixing due to the density of some ingredients it can make it hard for the ingredients toward the top of the cup to reach the blades. If this happens, remove the cup or beaker from the motor and shake to distribute the ingredients and re-blend.
- When crushing ice, for best results use the tall cup or serving beaker with the stainless steel cross blade.
- Add the ingredients for your smoothie or cocktail add ice and blend.
- Press and release the container in short bursts.
- When blending soups, allow the soup to cool sufficiently before blending. Soup may need to be blended in batches as the maximum fill mark is 1000ml.
- The tall and short cups can be used to steam vegetables in the microwave, add vegetables to the cup along with a little stock or water and screw on the sprinkler/steamer lid and microwave until tender. This is a great way to make a quick and tasty soup at lunchtime, just add seasonings a dash of cream and blend.

After use

1. Switch off and unplug the unit at the mains.
2. Remove the blending jug from the motor base.
3. Remove the lid by turning anti-clockwise.
4. After you have poured the contenmüssts, wash the blending jug in warm soapy water.

CAUTION:

Do not exceed the maximum fill mark (1000ml). Do not attempt to blend hot food as this may result in the lid becoming loose. Both parts of the lid must be in place before switching the blender on.

WARNING: Danger of cutting yourself

The blades are very sharp - handle with care.

Recipes

Celeriac, Apple and Stilton Soup

Ingredients:

- Knob of butter
- 1 tbsp olive oil
- 1 large onion, chopped
- 500g celeriac
- 250g potatoes
- Sea salt and freshly ground black pepper
- Handful of thyme sprigs, leaves picked
- 900ml vegetable stock
- 1 dessert apple, peeled, cored and diced
- Juice of ¼ of a lemon
- Handful of curly leaf parsley, finely chopped
- 100g Stilton, crumbled

Preparation:

1. Melt the butter and oil in a large pan, add the onion and gently fry for 5-6 minutes until softened.
2. Meanwhile, peel the celeriac and potatoes and cut into 2.5cm chunks. Add the celeriac and potato to the pan with some salt and pepper and the thyme leaves. Stir well then pour in the stock. Bring to the boil and simmer for 20 minutes.
3. Add the diced apple with a squeeze of lemon juice and continue to cook for 5 minutes, until the celeriac, potato and apple are very soft. Allow to cool slightly.
4. Attach the cross blade to the blending jug and blend the soup in batches until smooth.
5. Return the soup to the pan and adjust the seasoning with lemon juice, salt and pepper.
6. Reheat gently then stir in the parsley with 75g of the Stilton.
7. Divide the soup between warm bowls and sprinkle the remaining Stilton over each portion to serve.

Serves 4

Massaman Curry

This Thai curry is from Southern Thailand and has a truly wonderful flavour, it may look like a long list of ingredients but most of it is the paste and it really is a breeze to make in the blender.

Ingredients for the paste:

- 3 tbsp vegetable oil
- 5 dried long red chillies
- 1 tsp fennel seeds
- 1 tsp cumin seeds
- 1 tsp coriander seeds
- 6 cloves
- 4 shallots, peeled and roughly chopped
- 4 garlic cloves, peeled and roughly chopped

- 2.5cm knob of galangal or ginger, peeled and roughly chopped
- 2 lemongrass stalks, trimmed and roughly chopped
- 3 kaffir lime leaves, roughly chopped
- 1 tsp shrimp paste
- Small handful of coriander stalks

Ingredients for the curry:

- 800g shoulder of lamb or braising steak, diced into bite size pieces
- 1 cinnamon stick
- 4 cardamom pods
- 1 x 400ml can coconut milk
- 4 shallots, peeled and halved
- 8 waxy potatoes (such as Charlotte), peeled and halved
- 1 tbsp fish sauce
- 3 tbsp palm or brown sugar
- Juice of ½ lime
- 40g natural roasted peanuts
- Holy basil leaves to serve

Preparation:

1. Place the red chillies into a bowl and cover with boiling water and leave to soak for 10 minutes. Dry fry the spices in a frying pan until fragrant and then add them to the tall cup. Add the cross blade and grind to a powder, set aside.
2. In the same pan add a splash of vegetable oil and fry the shallots, garlic, galangal or ginger and the lemongrass until softened slightly. Add this mixture to the dry spices and add the lime leaves, shrimp paste, coriander stalks and the red chillies along with a little vegetable oil and blend to a smooth paste, you may need to scrap down the cup to ensure and even mixture.
3. Heat a little vegetable oil in a large heavy bottomed saucepan and add the curry paste and the meat and stir well. Brown the meat on all sides, add the cinnamon stick, cardamom pods and the coconut milk and ½ can water, bring to the boil and then reduce the heat down to a simmer and continue to cook for 1 and ½ hours.
4. After 1 and ½ hours, add the shallots and the potatoes along with the fish sauce, palm or brown sugar and the lime juice and stir well. Continue to cook for 30 minutes or until the potatoes, shallots and meat are tender. Stir in the peanuts and add the holy basil if using.
5. Serve with steamed Jasmine rice.

Serves 4

Green Olive and Artichoke Tapenade)

This makes a lovely topping for grilled crostini and can also be used to stuff or top fresh grilled fish.

Ingredients:

- 3 tbsp capers, drained
- 1 tbsp fresh flat leaf parsley, chopped
- 1 tsp fresh lemon juice

- 1 tsp Dijon mustard
- 10 large pitted green olives
- 2 garlic cloves, crushed
- 290g jar marinated
- artichoke hearts, drained,
- olive oil
- Grilled crostini, to serve

Preparation:

1. Using the tall cup,add the ingredients listed and attach the cross blade to the cup.
2. Press the cup down and pulse to mix. Keep pulsing to form a chunky paste. Add a little olive oil if the mixture is slightly too thick.
3. Remove the blade, taste and adjust seasoning if necessary
4. Serve in a bowl with grilled crostini on the side or spread onto thick fish fillets and grill.

Serves 3-4

Homemade Pesto Genovese

This is such a great versatile sauce that can be used with pasta, swirled into mash, or used to fill a chicken breast with some cream cheese. It is so much better than any jarred variety and it's so easy to make in the blender.

Ingredients:

- 25g basil leaves
- 1 clove garlic, roughly chopped
- 25g toasted pine nuts
- 25g grated pecorino or parmesan cheese
- 75-100ml extra virgin olive oil
- Sea salt

Preparation:

1. Using the tall cup, add the basil leaves, chopped garlic, pine nuts, cheese, 75 ml of oil and a pinch of salt to the tall cup. Screw the cross blade onto the cup and place onto the base.
2. Press the cup down and pulse to mix. Keep pulsing until the mixture forms a thick paste.
3. Remove the blade and taste, adjust seasoning if necessary and add a little more oil if the mixture is too thick.

Serves 2-3

Wild Rocket Pesto

This is great mixed with freshly cooked pasta and some pan-fried chicken. Serve with lots of grated parmesan to finish. Blending in two stages means that the pesto retains some texture without being too smooth.

Ingredients

- 40g wild rocket

- 20g pine nuts
- 3 large basil leaves
- 20g parmesan cheese
- ½ clove garlic
- 50-60ml olive oil
- Sea salt and freshly ground
- black pepper

Preparation

1. Add the pine nuts, garlic and parmesan cheese into the tall cup and attach the cross blade, pulse to chop to a medium course crumb. Remove the nut mixture and place into a bowl. Add the rocket, basil and olive oil to the cup and blend until smooth.
2. Add the rocket mixture to the nut mixture and stir well.
3. Add to freshly cooked pasta and sprinkle with extra parmesan cheese.

Serves 2-3

Banana, Mango and Strawberry Smoothie

Smoothies are a great way to get extra fruit in your diet and head towards your 5 a day. They will energise you in the morning or pick you up in the afternoon, using your blender they are quick and easy.

Ingredients:

- 3 ripe bananas
- 1 mango sliced
- Handful of strawberries, roughly chopped
- 300ml chilled natural yogurt
- 200ml chilled milk
- 2 tbsp runny honey
- Good squeeze of lime

Preparation:

1. Put the bananas in the freezer and leave for an hour or two, the skins may go black, but this is fine.
2. Peel the bananas and add to the blending jug with the mango, strawberries, yogurt, milk, honey and a squeeze of lime and blend until smooth.
3. Pour into chilled glasses and serve.

Serves 4

Tropical Fizz

This is great for a summer's afternoon, lovely and cooling with a little kick from the ginger. You can make it more special by adding a bottle of sparkling wine instead of the sparking water.

Ingredients:

- 1 Pineapple, skin and hard core removed, chopped
- ½ lemon, pith removed roughly chopped

- 2 tbsp runny honey
- 3 cm root ginger, peeled
- and roughly chopped
- Bottle of sparkling water or wine
- Squeeze of lime
- To serve: Lots of ice cubes and slices of lemon

Preparation:

1. Attach the cross blade to the blending jug and insert the extractor/filter down the centre of the jug, place the lid on top of the blender to secure the extractor.
2. Add the pineapple, ginger and lemon and blend, this may have to be done in batches.
3. Fill a nice serving jug full of ice and pour over the juice, add the honey and fizz and stir well squeeze the juice of a lime over the top and add slices of lemon to the jug.

Serves 4

More Smoothie Ideas

Pomegranate and Banana:

Peel 3 large ripe bananas, cut into chunks and freeze in a plastic bag for an hour. Drop the banana chunks into a blender. Scrape the seeds from a vanilla pod with the back of a knife and add them to the blender. Pour in 250ml pomegranate juice, 500ml natural yoghurt and 1–2 tbsp honey. Blend until smooth and serve in chilled glasses.

Serves 4

Fig, Honey and Yoghurt: Beeren- und Joghurt-Smoothies:

Trim 8 ripe figs, removing the tops, then cut into quarters. Put into a blender along with 600ml semi-skimmed milk, 200 ml natural yoghurt and 6–8 tbsp honey to taste. Add 4–6 ice cubes, for extra chill if you like. Blend until smooth and thick, then pour into chilled glasses.

Serves 4

Berry & Yoghurt Smoothie: Place 200g raspberries and

200g blackberries into the blending jug. Pour in 300ml chilled milk and 6 heaped tbsp natural yogurt and 2-3 tbsp maple syrup to taste. Add 4-6 ice cubes and blend until smooth and thick. Serve in chilled glasses.

Serves 4

Tip: If you want to reduce the serving size to 2 people, halve the quantity of ingredients and add them to the tall cup, attach the cross blade and blend. Screw on the stay fresh lid and pop any left overs into the fridge for later on in the day.

Cleaning and Care

Some vegetables, such as carrots, may cause discolouration of the plastic. This will be reduced by washing immediately after use. To remove this discolouration, use a suitable, nonabrasive cleaner or a soft cloth and rub gently, then rinse well and dry.
Never use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners which may damage the product and leave scratches. Dismantle the attachments, wash the components in warm soapy water
and dry thoroughly.

The following components are dishwasher safe

- Blades
- Blending Jug
- Lid
- Stopper
- Pusher
- Serving Beakers
- Cups
- Rings
- Storage Lid
- Sprinklers/
- Steamers
- Extractor/Filter

To clean the motor base wipe with a soft, damp cloth, then dry
with clean, dry cloth or paper towel.

Disposal Considerations

According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

CE

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives:

2004/108/EC (EMC)
2006/95/EC (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'installazione e utilizzo del dispositivo e di seguirle per evitare eventuali danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici 29
Avvertenze di sicurezza 29
Incluso nella consegna 31
Descrizione del prodotto 31
Utilizzo 33
Ricette 36
Manutenzione 41
Smaltimento 41
Dichiarazione di conformità 41

Dati tecnici

Numero articolo	**10028559** **10028560**	
Alimentazione	100-240 V 50/60 Hz	
Potenza	700 W	
Peso	Base Totale	1,85 kg 3 kg

Avvertenze di sicurezza

Utilizzo conforme

- Prima dell'utilizzo, leggere attentamente le avvertenze di sicurezza.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per lo scopo al quale è destinato.
- Non utilizzare mai il dispositivo all'aperto.
- Il dispositivo è destinato ad essere utilizzato in ambienti domestici.
- Il dispositivo può essere usato esclusivamente da un adulto responsabile.
- Non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo. Sorvegliarli in caso si utilizzi il dispositivo in loro presenza.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.

Attacco all'alimentazione elettrica

- Utilizzare solo il cavo di rete corto incluso nella consegna; un cavo troppo lungo potrebbe essere d'intralcio. Non utilizzare prolunghe.
- Prima di accendere il dispositivo, assicurarsi che la tensione dell'alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta. Il collegamento ad una tensione diversa può causare danni.
- Toccare la spina solo con le mani asciutte.
- Non immergere mai in acqua il cavo di rete, la spina o la base del dispositivo con il motore, per evitare scosse elettriche.
- Non lasciare pendere il cavo di rete sul piano di lavoro o sullo spigolo di un tavolo.
- Staccare sempre la spina dalla presa se il dispositivo non funziona più correttamente. Non tentare di riparare il dispositivo autonomamente.
- Per evitare un sovraccarico del circuito elettrico e un malfunzionamenti, collegare il dispositivo ad un circuito separato al quale non sono collegati contemporaneamente altri apparecchi elettrici.

Sicurezza tecnica

- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo di rete. Nel caso in cui questi siano danneggiati, inviare il dispositivo al servizio clienti.
- Le lame sono molto affilate, maneggiarle con cautela.
- Utilizzare sempre una spatola per raschiare le pareti interne. Effettuare questa operazione, solo quando il dispositivo non è in funzione.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non infilare mai le mani nel contenitore per frullare, mentre il dispositivo è in funzione: ci si potrebbe ferire o si potrebbe danneggiare il dispositivo.
- Non utilizzare mai il dispositivo per più di 30 secondi consecutivi, per non surriscaldare il motore. Lasciare riposare il dispositivo per un minuto, prima di continuare a frullare.
- Per evitare danni permanenti, come la formazione di macchie scure sul piano di lavoro, sul tavolo o su altri mobili, si consiglia di utilizzare una base di appoggio non in plastica.

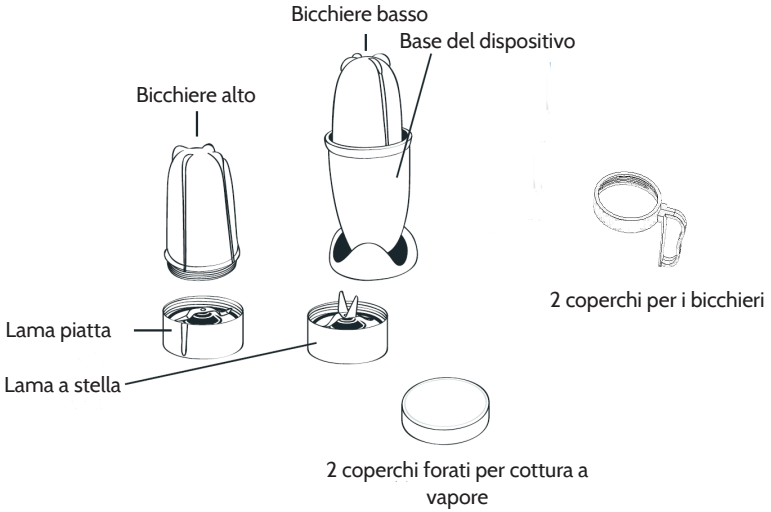
Collocazione

- Si consiglia di collocare il dispositivo vicino ad una presa di corrente e fuori dalla portata dei bambini.
- Il dispositivo deve essere collocato su una superficie stabile e piana.
- Non posizionare mai il dispositivo né dislocare il cavo sopra fonti di calore.

Incluso nella consegna

1 base del motore
1 lama piatta in acciaio inossidabile
1 lama a stella in acciaio inossidabile
1 bicchiere alto
1 bicchiere basso
4 bicchieri da Party
4 anelli per i bicchieri da party
2 coperchi richiudibili salva freschezza
2 coperchi forati per cottura a vapore
1 mortaio
1 contenitore per frullare con centrifuga, coperchio e chiusura

Descrizione del prodotto



Nota: Specifiche soggette a modifiche senza preavviso, per poter migliorare il design del prodotto.

KLARSTEIN

Base del dispositivo

Base del motore e piedi di supporto antiscivolo.
Bicchiere alto e bicchiere basso
Il bicchiere basso e il bicchiere alto possono essere usati per frullare oppure per conservare gli alimenti frullati grazie al coperchio salva freschezza. E' possibile usare i bicchieri per cuocere nel microonde piccole quantità di alimenti, oppure per cuocere a vapore servendosi del coperchio forato. Aggiungere acqua o fondo di cottura. Avvitare il coperchio forato e cuocere a vapore gli alimenti. In seguito, inserire la lama a stella e frullare. Il bicchiere alto e quello basso si possono lavare in lavastoviglie.
Lama a stella e lama piatta in acciaio inossidabile
La lama a stella è adatta per sminuzzare, grattugiare e frullare alimenti come cipolle, formaggio, carne e bevande fredde con ghiaccio.
La lama piatta è adatta per tritare alimenti duri come chicchi di caffè e spezie e per montare la panna.
E' possibile lavare le lame in lavastoviglie. Alla base delle lame si trova una guarnizione che garantisce una chiusura ermetica.

Contenitore per frullare, coperchio e tappo di chiusura

Il contenitore per frullare è particolarmente adatto per la preparazione di zuppe, milk shake, impasti, smoothies e cocktail.
Il coperchio (con filtro) è dotato di un tappo di chiusura rimovibile per l'aggiunta di ingredienti, mentre il frullatore è in funzione, ed è particolarmente adatto per la preparazione di mayonnaise e condimenti per l'insalata. Tutti questi componenti sono lavabili in lavastoviglie.

Spremiagrumi, filtro e mortaio

Se sul contenitore per frullare si inserisce il filtro, il frullatore funge da spremiagrumi. Utilizzare il mortaio per aggiungere altra frutta. Questi componenti sono lavabili in lavastoviglie.

4 bicchieri da party e 4 anelli per i bicchieri da party

Fissare la lama a stella al bicchiere da party e frullare al suo interno cocktail, smoothies e milk shake. E' possibile inoltre bere direttamente dal bicchiere grazie agli anelli da inserire sul bordo. Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie.

2 coperchi forati per cuocere a vapore

Sono ideali per cospargere spezie appena macinate oppure parmigiano. Possono essere utilizzati anche con il bicchiere alto o basso per cuocere a vapore o con il microonde.

Utilizzo

Avvertenze per il primo utilizzo

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente e seguire le indicazioni contenute nel presente manuale di istruzioni.
Lavare tutti i componenti (ad eccezione della base del motore) con acqua calda insaponata, poi risciacquare e asciugare. La base del motore deve essere lavata con un panno morbido o con una spugna per eliminare i residui di produzione. Utilizzare esclusivamente detergenti non aggressivi. Non utilizzare abrasivi poiché potrebbero danneggiare le superfici.

Attenzione: pericolo di scossa elettrica

Non immergere mai in acqua o in altri liquidi la base del motore, il cavo di rete o la spina, per evitare scosse elettriche.

Scegliere la lama adatta

La lama a stella è ideale per:	
Sminuzzare	Cipolle, aglio, carote, erbe fresche
Miscelare	Smoothies, milk shake, succo di frutta
Mescolare	Impasto
Grattugiare	Cioccolato, parmigiano
Frullare	Zuppe, salse, alimenti per neonati
Macinare la carne	Paté

La lama piatta è ideale per:	
Macinare	Chicchi di caffè
	Noci
	Spezie intere
Sminuzzare	Erbe essiccate
	Frutta essiccata
Montare	Ingredienti per glassa per torta e muffin
Montare	Ingredienti per glassa per torte e muffin

Prima di frullare

- Preparare la frutta e la verdura e tagliarla in pezzi da circa 2,5 di grandezza.
- Come regola di base, non si dovrebbero sbucciare la frutta e la verdura la cui buccia è normalmente commestibile. Tuttavia, si devono sempre lavare gli alimenti prima di frullarli.
- Rimuovere sempre le parti di frutta o verdura che non sono buone.
- Rimuovere lo sporco dalle carote e da alimenti simili.
- Sbucciare la frutta con buccia spessa (melone, ananas).
- Rimuovere i noccioli di ciliegie, pesche, prugne ecc..
- Non è necessario rimuovere i semi più piccoli come ad esempio i semi delle mele.
- Tagliare gli alimenti in piccoli pezzi in modo che possano essere facilmente introdotti nell'apertura di riempimento posta sul coperchio.
- Non tentare di introdurre pezzi più grandi e non tagliarli in pezzi più piccoli del necessario.
- Si consiglia di arrotolare gli ortaggi a foglia.

Utilizzare il bicchiere alto, il bicchiere basso o il bicchiere da party per frullare

1. Introdurre gli alimenti nel bicchiere alto/basso oppure nel bicchiere da party.
2. Fissare la lama desiderata (piatta o a stella) nel bicchiere scelto avvitandola fino al suo completo inserimento.
3. Allineare le alette del bicchiere con le scanalature poste sulla base del motore.
4. Per azionare il frullatore, premere il bicchiere esercitando pressione verso il basso.
5. Per interrompere l'operazione, rilasciare il bicchiere.
6. Per mantenere il frullatore in azione, tenere premuto il bicchiere e ruotarlo leggermente in senso orario, fino a che le alette si incastrano sotto il bordo della base.
7. Per spegnere il frullatore, ruotare il bicchiere in senso antiorario e rilasciarlo.

Consigli per risultati ottimali

- Per tritare grossolanamente, premere e rilasciare a intervalli brevi il bicchiere e ripetere l'operazione fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Per preparare il paté oppure il purè, tenere premuto più a lungo il bicchiere e poi rilasciarlo.
- Si consiglia di tagliare la frutta e la verdura in pezzi da 2,5 cm prima di introdurla nel frullatore.
- Mentre il frullatore è in funzione, alcuni ingredienti possono non raggiungere le lame a causa della loro consistenza. In questo caso, rimuovere il bicchiere e scuoterlo per distribuire il contenuto. In seguito, proseguire con il procedimento.
- Per tritare il ghiaccio, si consiglia di usare il bicchiere alto oppure il bicchiere da party e di inserire la lama a stella. Introdurre gli alimenti per smoothies o cocktail, aggiungere il ghiaccio e tritare.
- Se si desidera miscelare una zuppa, farla prima raffreddare. Potrebbe essere necessario eseguire il procedimento a più riprese, poiché la quantità massima di riempimento è di 1000 ml.
- Il bicchiere basso e quello alto possono essere usati per cuocere le verdure a vapore nel microonde. Introdurre le verdure nel bicchiere con un po' di acqua o con fondo di cottura. Avvitare il coperchio forato e cuocere nel microonde. Si tratta di un metodo veloce per preparare una zuppa gustosa. Al termine della cottura nel microonde, aggiungere qualche condimento e frullare.

Dopo l'utilizzo

1. Spegnere il dispositivo e staccare la spina.

2. Rimuovere il bicchiere dalla base del motore.
3. Rimuovere il coperchio, ruotandolo in senso antiorario.
4. Svuotare il bicchiere e lavarlo con acqua calda insaponata.

ATTENZIONE::

Non riempire il bicchiere oltre il segno di riempimento massimo (1000 ml). Non frullare alimenti caldi, il calore potrebbe allentare il coperchio. Prima di iniziare a frullare, assicurarsi che entrambe le parti del coperchio siano ben fissate.

ATTENZIONE: Pericolo di ferirsi
Le lame sono molto affilate: maneggiarle con cura.

Zuppa di sedano, mele e formaggio erborinato

Ingredienti:

- un po' di burro
- un cucchiaino di olio d'oliva
- una cipolla grande
- 500 g di sedano
- 250 g di patate
- sale e pepe nero tritato
- una manciata di foglie di timo
- 900 ml di brodo di verdura
- 1 mela, sbucciata, senza semi e tagliata a dadi
- ¼ di lime spremuto
- prezzemolo
- 100g di formaggio erborinato (ad esempio stilton) sbriciolato

Preparazione:

1. Sciogliere il burro e l'olio in una pentola grande. Aggiungere cipolle e rosolare per 5-6 minuti.
2. Nel frattempo pelare il sedano e le patate e tagliarli in pezzi da 2,5 cm. Mettere il sedano e le patate nella pentola e aggiungere sale, pepe e foglie di timo. Mescolare tutti gli ingredienti e versare il brodo di verdure. Far cuocere per altri 20 minuti.
3. Aggiungere i pezzi di mela e il succo di limone e cuocere per altri 5 minuti, fino a che il sedano, le patate e le mele diventano morbide. Fare raffreddare la zuppa.
4. Inserire la lama a stella al contenitore per frullare e miscelare la zuppa a più riprese, finché diventa cremosa.
5. Versare la zuppa nella pentola, aggiungere il succo di limone, il sale e il pepe.
6. Riscaldare la zuppa e aggiungere il prezzemolo e 75 g di formaggio erborinato.
7. Versare la zuppa in ciotole calde e distribuire il resto del formaggio su ogni porzione.

Per 4 persone

Curry Massaman

Questa ricetta molto gustosa arriva dal sud della Thailandia. Ecco la lista degli ingredienti:

Ingredienti per l'impasto

- 3 cucchiaini di olio
- 5 peperoncini lunghi secchi
- Semi di finocchio
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 6 chiodi di garofano
- 4 scalogni, sbucciati e tritati grossolanamente
- 4 spicchi di aglio sbucciati e tritati grossolanamente
- 2,5 cm di galgant (spezia asiatica) o di zenzero, sbucciati e tritati grossolanamente
- 2 gambi di citronella puliti e tritati grossolanamente

- 3 foglie di kaffir lime, tritate grossolanamente
- 1 cucchiaino di pasta di gamberetti
- 1 manciata di gambi di coriandolo

Ingredienti per il curry:

- 800 g di spalla di agnello o di brasato, tagliati a dadini
- 1 bastoncino di cannella
- 4 baccelli di cardamono
- 400 ml latte di cocco
- 4 scalogni, sbucciati e tagliati a metà
- 8 patate della varietà charlotte, sbucciate e tagliate a metà
- 1 cucchiaino di salsa di pesce
- 3 cucchiaini di zucchero di palma o di canna
- ½ lime spremuto
- 40 g di noci tostate
- Foglie di basilico come decorazione

Preparazione:

1. Mettere i peperoncini in una ciotola e ricoprirli con acqua bollente. Lasciarli in ammollo per 10 minuti. Soffriggere le spezie in padella e aggiungerle poi nel bicchiere alto. Inserire la lama a stella e ridurre gli ingredienti in polvere. Mettere da parte il preparato.
2. Aggiungere un po' di olio nella stessa padella, rosolare gli scalogni, l'aglio, il galgant o lo zenzero e la citronella, finché diventano morbidi. Aggiungere le spezie, le foglie di lime, la pasta di gamberetti, i gambi di coriandolo e i peperoncini rossi e un po' di olio e frullare fino ad ottenere una pasta cremosa.
3. Scaldare un po' di olio in una pentola grande, aggiungere il curry e la carne e mescolare. Rosolare la carne su ogni lato. Aggiungere un pezzetto di cannella, i baccelli di cardamono e il latte al cocco e una mezza bottiglietta di acqua. Portare a ebollizione e poi cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza.
4. Trascorsa un'ora e mezza, aggiungere gli scalogni, le patate, la salsa di pesce, lo zucchero di palma o di canna e mescolare. Cuocere per 30 minuti o fino a che le patate e gli scalogni sono morbidi. Aggiungere le noci ed il basilico.
5. Servire con riso al gelsomino cotto al vapore.

Per 4 persone

Tapenade (pasta di carciofi e olive verdi)

Si tratta di una farcitura per crostini grigliati e può essere anche usata con il pesce fresco grigliato.

Ingredienti:

- 3 cucchiaini di capperi scolati
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 10 olive grandi snocciolate
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 290 g di cuore di carciofo marinato

- Olio di oliva
- Crostini grigliati

Preparazione:

1. Utilizzare il bicchiere alto. Aggiungere tutti gli ingredienti elencati sopra. Inserire nel bicchiere la lama a stella.
2. Premere il bicchiere a intervalli brevi verso il basso, fino ad ottenere un impasto grossolano. Aggiungere un po' di olio di oliva, nel caso in cui il preparato sia troppo denso.
3. Rimuovere la lama, assaggiare e aggiungere un po' di sale.
4. Servire in una ciotola e riporre i crostini tostati. In alternativa è possibile usare la farcitura su filetti di pesce e grigliarli.

Per 3-4 persone

Pesto alla genovese fatto in casa

Ottimo sia per condire la pasta, per unirlo al purè di patate oppure per farcire il pollo con l'aggiunta di formaggio cremoso. E' da preferire quello fatto in casa ed è facile da preparare con il frullatore.

Ingredienti:

- 25 g di foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio, tritato grossolanamente
- 25 g di pinoli tostati
- 25 g di pecorino o di parmigiano
- 75-100 ml di olio extravergine di oliva
- Sale

Preparazione:

1. Utilizzare il bicchiere alto. Introdurre le foglie di basilico, l'aglio tritato, i pinoli, il formaggio, 75 ml di olio e un po' di sale. Avvitare la lama a stella nel bicchiere.
2. Premere verso il basso il contenitore per frullare a intervalli, finché il pesto diventa denso.
3. Rimuovere la lama. Aggiungere le spezie ed eventualmente l'olio se il pesto è troppo denso.

Per 2-3 persone

Rucola-Pesto

Ideale per condire la pasta e farcire il pollo. Servire con tanto parmigiano. Frullare il pesto in due riprese in modo che non diventi troppo fluido.

Ingredienti:

- 40 g di rucola
- 20 g di pinoli
- 3 foglie grandi di basilico
- 20 g di parmigiano
- ½ spicchio d'aglio
- 50-60 ml di olio di oliva

- Sale
- Pepe nero

Preparazione

1. Mettere nel bicchiere grande i pinoli, l'aglio e il parmigiano. Premere il bicchiere a intervalli per ottenere una granulosità media. Mettere il preparato in una ciotola. Aggiungere nel bicchiere la rucola, il basilico e l'olio d'oliva e frullare fino a che il pesto diventa denso.
2. Unire i due preparati e girare.
3. Condire la pasta con il pesto e aggiungere parmigiano a piacimento.

Per 2-3 persone

Smoothies alla banana, al mango e alla fragola

Ideali per aggiungere una porzione extra di frutta all'alimentazione e avere il giusto apporto energetico per affrontare la giornata. E' facile preparare gli smoothies con il frullatore.

Ingredienti:

- 3 banane mature
- 1 fetta di mango
- una manciata di fragole, tagliate grossolanamente
- 300 ml di yogurt naturale
- 200 ml di latte freddo
- 2 cucchiaini di miele
- un po' di succo di limone

Preparazione:

1. Mettere le banane in freezer per 1-2 ore. La buccia probabilmente diventa scura ma non è un problema.
2. Sbucciare le banane e metterle nel contenitore per frullare insieme con il mango, le fragole, lo yogurt, il latte, il miele e un po' di succo di limone. Frullare fino a ottenere un composto cremoso.
3. Versare lo smoothies nei bicchieri e servirlo.

Per 4 persone

Cocktail tropicale

Ideale da bere in estate, piacevole e rinfrescante con un po' di ginger. E' possibile utilizzare lo spumante al posto dell'acqua minerale gassata.

Ingredienti:

- 1 ananas sbucciata e tagliata a fette
- ½ limone sbucciato, tagliato grossolanamente
- 2 cucchiaini di miele
- 3 cm di radice di zenzero, sbucciata e tagliata grossolanamente
- Una bottiglia di acqua minerale gassata o di spumante
- Un po' di limone
- Aggiunta: cubetti di ghiaccio e fette di limone

Preparazione:

1. Inserire la lama a stella e lo spremiagrumi nel contenitore per frullare. Chiudere con il coperchio.
2. Introdurre l'ananas, lo zenzero e il limone e frullarli. E' possibile siano necessarie più riprese.
3. Riempire di ghiaccio una brocca e versare il succo. Aggiungere il miele e l'acqua gassata e mescolare. Spremere metà limone, mescolare e aggiungere delle fette di limone nella brocca.

Per 4 persone

Altre idee per preparare gli smoothies

Melograno e banana:

Sbucciare 3 banane mature. Tagliarle a pezzi e congelare per un'ora in un sacchetto di plastica. Aggiungere i pezzi di banana in un bicchiere. Aggiungere nel frullatore un po' di semi di vaniglia insieme a 250 ml di succo di melograno, 500 ml di yogurt naturale e 1/2 cucchiaini di miele. Frullare fino a ottenere un composto cremoso e servire in bicchieri freddi.

Per 4 persone

Fico, miele e yogurt:

Tagliare 8 fichi maturi. Rimuovere la parte superiore e tagliarli in quattro parti. Aggiungere 600 ml di latte magro nel frullatore. Aggiungere 200 ml di yogurt naturale e 6-8 cucchiaini di miele. Se necessario, aggiungere 4-6 cubetti di ghiaccio per raffreddare ulteriormente. Frullare fino ad ottenere un composto denso e cremoso. Versare in bicchieri freddi.

Per 4 persone

Smoothies ai lamponi e allo yogurt:

Introdurre 200 g di lamponi e 200 g di more nel contenitore per frullare. Aggiungere 300 ml di latte freddo e 6 cucchiai di yogurt naturale e 2-3 cucchiai di sciroppo d'acero.

Per 4 persone

Consiglio: Se si desidera preparare le ricette per 2 persone, dimezzare la quantità degli ingredienti, metterli nel bicchiere alto, fissare la lama a stella e frullarli. Avvitare il coperchio salva freschezza e conservare in frigorifero.

Manutenzione

Alcuni tipi di verdura, come le carote, possono scolorire le parti in plastica. Per ridurre questo rischio, lavare immediatamente il dispositivo dopo l'utilizzo e utilizzare un detergente adatto (non abrasivo) e strofinare leggermente con un panno morbido. In seguito risciacquare e asciugare.
Non usare mai spugne abrasive che possono danneggiare il dispositivo e graffiarlo. Rimuovere gli accessori e lavare tutti i componenti con acqua insaponata e asciugare completamente.

I seguenti componenti sono lavabili in lavastoviglie:

- KlingLame
- Chiusura del coperchio
- Bicchiere alto e basso
- Coperchio per cuocere a vapore
- Contenitore per frullare
- Mortaio
- Anelli per i bicchieri da party
- Coperchio
- Bicchieri da party
- Coperchi salva freschezza
- Filtro

Per pulire la base del motore, usare un panno morbido e asciutto. Asciugare con carta da cucina o con un panno asciutto.

Smaltimento

Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

CE

Produttore: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)
2006/95/CE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques 42
Consignes de sécurité 42
Contenu de l'emballage 44
Description de l'appareil 44
Utilisation 46
Recettes 49
Avertissements 55
Informations sur le recyclage 55
Déclaration de conformité 55

Données techniques

Numéro d'article	**10028559** **10028560**	
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz	
Puissance	700 W	
Poids	Base Total	1,85 kg 3 kg

Consignes de sécurité

Utilisation prévue

- Lire attentivement les consignes de sécurité.
- Ne jamais utiliser cet appareil autre qu'aux fins prévues et décrites dans ce mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- Seul un adulte ayant lu les consignes est autorisé à utiliser l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Être vigilant si l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

Branchement à l'alimentation électrique

- Utiliser seulement le cordon d'alimentation fourni. Celui-ci est court évitant ainsi tout danger de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long. Ne pas utiliser de rallonge.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la tension de votre système électrique correspond à la tension supportée par l'appareil. Le branchement à un autre type de source électrique peut entraîner des dommages.
- Ne pas manipuler la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans de l'eau pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre sur un plan de travail ou sur le bord d'une table.
- Débrancher l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas réparer l'appareil soi-même.
- Si l'appareil est branché à une prise qui supporte d'autres appareils, il se peut qu'il ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, brancher l'appareil à une autre prise.

Sécurité technique

- Vérifier régulièrement l'état de l'appareil et du cordon d'alimentation. En cas de dommage, retourner l'appareil au service client.
- Manipuler le couteau avec précaution.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer les pièces ou de le nettoyer.
- Éteindre l'appareil et utiliser une spatule pour racler l'intérieur des récipients.
- Ne jamais toucher les pièces amovibles.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne jamais mettre les mains ou d'objets dans le bol de mixage sous risque de blessure et d'endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 30 secondes consécutives pour ne pas surchauffer le moteur. Laisser l'appareil reposer une minute avant de le réutiliser.
- Pour ne pas endommager le revêtement plastifié du plan de travail, de la table ou du meuble sur lequel repose l'appareil, utiliser un dessous-de-plat. En cas contraire, le revêtement peut foncer et des taches permanentes peuvent se former.

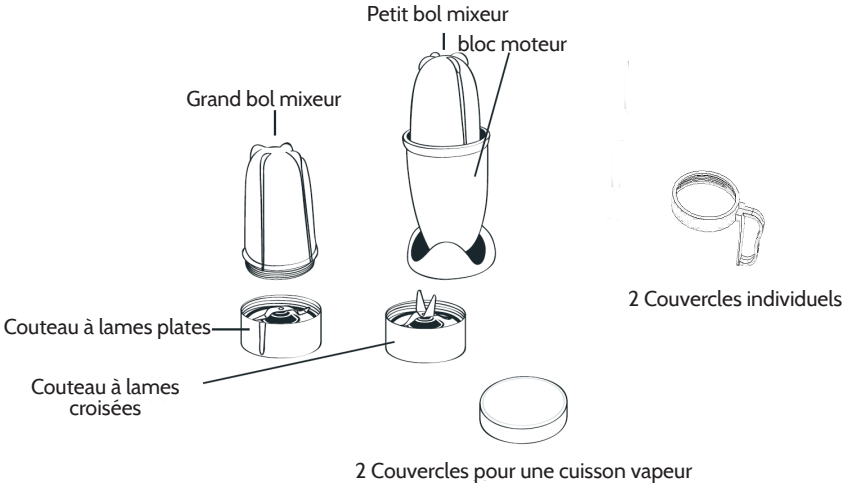
Emplacement

- Installer l'appareil près d'une prise et hors de la portée des enfants.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plate.
- Ne pas installer l'appareil ou laisser le cordon d'alimentation près d'une source de chaleur.

Contenu de l'emballage

- 1 bloc moteur
- 4 couvercles pour chaque récipient
- 1 couteau plat en acier inoxydable
- 2 couvercles fraîcheur
- 1 couteau en forme de croix en acier inoxydable
- 2 couvercles pour une cuisson vapeur
- 1 grand bol mixeur
- 1 poussoir
- 1 petit bol mixeur
- 1 mixeur avec un extracteur de fruits, couvercle et ouverture
- 4 récipients

Description de l'appareil



Avertissement : par souci d'améliorer notre produit, ce dernier peut être sujet à des modifications sans avis préalable.

Base de l'appareil

Base de l'appareil avec moteur et pieds antidérapants.

Petit et grand bol mixeur

Le petit et le grand bol mixeur peuvent être utilisés pour mixer les aliments. Ils peuvent également, avec leur couvercle, servir à conserver les aliments mixés.
Les bols mixeur peuvent être utilisés pour cuire une petite quantité d'aliment au four à micro-ondes. Pour cela, verser le liquide ou le bouillon et ajouter les aliments. Fermer avec le couvercle pour la cuisson vapeur et faire cuire jusqu'à ce que les aliments deviennent tendres. Placer ensuite le couteau à lames croisées et réduire en purée. Les bols mixeur sont lavables au lave-vaisselle.

Lames croisées et lames plates en acier inoxydable

Le couteau à lames croisées est idéal pour couper, râper ou mixer les aliments tels que les oignons, le fromage, la viande et piler des glaçons.
Le couteau à lames plates est idéal pour moudre des aliments solides tels que les grains de café et les épices ou pour battre la crème.
Les couteaux sont lavables au lave-vaisselle. Au niveau de la base des couteaux se trouve un joint d'étanchéité qui garantit une fermeture hermétique. Cette pièce est également lavable au lave-vaisselle.

Mixeur, couvercle et ouverture

Le mixeur convient parfaitement pour la création de soupes, milkshakes, pâtes boulangères, smoothies et cocktails.
Le couvercle (avec passoire intégrée) possède également une ouverture qui permet d'ajouter des aliments lors du mixage. Ils sont parfaits pour la préparation de mayonnaise et de dressings. Ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.

Presse-fruits, filtre et poussoir

Placer le filtre sur le bol mixeur et transformer le mixeur en un presse-fruit. Utiliser le poussoir pour ajouter des fruits lors du mixage. Ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.

Quatre récipients et quatre couvercles individuels

Fixer le couteau à lames croisées à l'un des récipients et mixer les cocktails, smoothies et milkshakes directement dedans. Un joint recouvre le filetage et permet de boire directement depuis le récipient. Toutes ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.

Deux couvercles pour une cuisson vapeur ou pour parsemer vos ingrédients

Ces couvercles sont idéals pour parsemer les épices fraichement moulues ou le parmesan. Ils peuvent également être utilisés au four à micro-ondes, avec les bols mixeur, pour faire cuire des aliments à la vapeur ou les faire chauffer.

Utilisation

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, lire ce mode d'emploi et suivre les instructions.
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer toutes les pièces (à exception de la base de l'appareil qui contient le moteur) avec de l'eau chaude savonneuse. Les rinces et les sécher soigneusement. Essuyer la base de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide pour retirer les résidus de production. Utiliser un détergent léger. Ne pas utiliser de détergents agressifs pour ne pas endommager les superficies.

Attention : risque d'électrocution

Ne pas submerger le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Cela peut entraîner un risque d'électrocution.

Choisir le couteau adéquat

Le couteau à lames croisées est utilisé pour :	
couper	des oignons, de l'ail, des carottes, des herbes fraiches,
mixer	des smoothies, milkshakes, jus de fruit,
remuer	de la pâte,
broyer	du chocolat, du parmesan,
réduire en purée	de la soupe, des bouillons, de la nourriture pour bébé,
couper la viande en petits morceaux	du pâté.

Le couteau à lames croisées est utilisé pour :	
moudre	des grains de café,
	des noix,
	des épices,
couper	des herbes sèches,
	des fruits secs,
fouetter	des ingrédients pour le glaçage de gâteaux et de muffins,
battre	des ingrédients pour le glaçage de gâteaux et de muffins.

Avant de mixer

- Laver les fruits et les légumes, les couper en dé (environs 2,5 cm de grosseur) puis les mettre dans le mixeur.
- En règle générale, il n'est pas nécessaire d'éplucher les fruits et les légumes. Leur peau peut également être consommée. Nettoyer cependant les aliments avant.
- Retirer les parties abîmées.
- Pour les carottes, etc. les frotter avec une brosse pour en retirer la saleté.
- Éplucher les fruits ayant une peau épaisse (melons, ananas).
- Retirer les noyaux des cerises, pêches, nectarines, etc.
- Les fruits avec des pépins tels que les pommes doivent être épépinés.
- Couper ensuite la chair en morceaux suffisamment petits pour qu'ils puissent passer dans l'ouverture du couvercle. Ne pas forcer l'entrée des aliments.
- Les herbes et les légumes à feuilles doivent être légèrement enroulés.

Mixer avec le grand, le petit bol mixeur et les récipients

1. Placer les aliments dans l'un des bols ou des récipients.
2. Placer l'un des deux couteaux sur le bol ou le récipient de votre élection. Visser le couteau jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
3. Placer le bol/récipient sur le bloc moteur de l'appareil.
4. Appuyer sur le bol/récipient pour faire tourner le couteau.
5. Relâcher pour que l'appareil s'arrête.
6. Pour un fonctionnement en continue, maintenir le bol/récipient enfoncé puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Astuces pour un résultat optimal

- Pour hacher grossièrement les aliments, placer le bol/récipient sur le bloc moteur de l'appareil. Appuyer brièvement dessus plusieurs fois. De cette manière, les ingrédients ne sont pas hachés trop finement ou réduits en bouillie.
- Pour faire des pâtés ou de la purée, maintenir le bol/récipient enfoncé plus longtemps.
- Les fruits et les légumes doivent être préalablement coupés en morceaux de 2,5 cm.
- Certains ingrédients finissent au fond du bol/récipient en raison de leur poids. Dans ce cas, retirer le bol/récipient du bloc moteur et le secouer pour en mélanger son contenu. Mixer de nouveau.
- Pour piler des glaçons, utiliser le grand bol mixeur ou l'un des récipients, et le couteau à lames croisées. Pour faire des smoothies ou un cocktail, ajouter les ingrédients et les glaçons ensemble puis mixer.
- Avant de mixer de la soupe, laisser les aliments suffisamment refroidir. Procéder en plusieurs étapes pour ne pas dépasser la capacité maximale de 1 000 ml.
- Le grand et le petit bol peuvent être utilisés au four à micro-ondes pour faire cuire en vapeur des légumes. Placer les légumes avec un peu de bouillon ou d'eau dans l'un des bols puis visser le couvercle prévu à cet effet. Placer le tout dans le four à micro-ondes et faire cuire jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres. Ajouter un peu d'herbes et de crème puis mixer.

Après chaque utilisation

1. Éteindre et débrancher l'appareil.
2. Retirer le bol/récipient de la base de l'appareil.
3. Retirer le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Vider le contenu puis nettoyer le bol/récipient avec de l'eau chaude et du détergent.

ATTENTION :

Ne pas dépasser l'indication de la capacité maximale (1 000 ml). Ne pas mixer des aliments chauds, car le couvercle pourrait se déformer. S'assurer que le couvercle est correctement fixé avant d'allumer l'appareil.

ATTENTION :

Les couteaux sont très coupants. Les manipuler avec précaution.

Recettes

Soupe au céleri, aux pommes et au fromage bleu

Ingrédients :

- un peu de beurre
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 1 oignon
- 500 g de céleri
- 250 g de pommes de terre
- Sel et poivre noir
- une poignée de feuilles de thym
- 900 ml de bouillon de légumes
- 1 pomme, épluchée, épépinée et coupée en dés
- jus d'¼ de citron
- 1 poignée de persil
- 100 g de fromage bleu (par exemple Stilton) émietté.

Préparation :

1. Faire fondre le beurre avec l'huile dans une grande casserole. Ajouter l'oignon émincé et faire revenir le tout pendant 5 à 6 minutes.
2. Pendant ce temps, éplucher le céleri et les pommes de terre. Les couper en morceaux de 2, 5 cm de grosseur. Faire revenir le céleri et les pommes de terre dans la casserole. Ajouter du sel, du poivre et les feuilles de thym. Bien remuer puis verser le bouillon de légumes. Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 20 minutes.
3. Ajouter les morceaux de pommes et un zeste de jus de citron. Mélanger puis laisser mijoter 5 minutes de plus, jusqu'á ce que le céleri, les pommes de terre et les morceaux de pommes deviennent tendres. Laisser ensuite légèrement refroidir.
4. Placer le couteau à lames croisées dans le mixeur et mixer en plusieurs étapes, jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
5. Verser de nouveau la soupe dans la casserole. Assaisonner à votre convenance en ajoutant du jus de citron, du sel ou du poivre.
6. Faire réchauffer la soupe puis ajouter le persil et 75 g de fromage bleu.
7. Servir la soupe dans des assiettes creuses et parsemer les plats avec le reste du fromage bleu.

4 personnes

Curry Massaman

Ce succulent curry thaïlandais provient du sud de la Thaïlande. La liste d'ingrédients pour la préparation de ce savoureux plat peut paraître longue cependant la majorité de ces aliments ne sert en réalité qu'à la conception de la pâte, simple à élaborer.

Ingrédients pour la pâte :

- 3 cuillères d'huile
- 5 piments rouges séchés

- fenouil
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 6 clous de girofle
- 4 échalotes épluchées et hachées grossièrement
- 4 gousses d'ail épluchées et hachées grossièrement
- 2,5 cm de galanga ou de gingembre épluché et haché grossièrement
- 2 bâtons de citronnelle hachée grossièrement
- 3 feuilles de citronnier grossièrement hachées
- 1 cuillère à café de pâte de crevettes
- 1 petite poignée de coriandre

Ingrédients pour le curry :

- 800 g d'épaule d'agneau ou de la viande marinée coupé en petits morceaux
- 1 bâton de cannelle
- 4 capsules de cardamome
- 400 ml de lait de coco en boîte
- 4 échalotes épluchées et hachées grossièrement
- 8 pommes de terre à chair ferme (par exemple, charlotte) épluchées et coupées en deux
- 1 cuillère de sauce poisson
- 3 cuillère de sucre de palme ou de sucre brun
- jus de la moitié d'un citron
- 40 g de cacahouètes grillées
- du basilic pour la décoration

Préparation :

1. Placer les piments rouges dans un saladier et les recouvrir d'eau bouillante. Laisser gonfler pendant 10 minutes. Les faire ensuite dorer dans une poêle pour faire ressortir les arômes. Les verser ensuite dans le grand bol mixeur. Insérer le couteau à lames croisées et moudre. Laisser le bol de côté.
2. Verser dans la même poêle quelques gouttes d'huile. Faire cuire les échalotes, l'ail, la galanga ou le gingembre et la citronnelle jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Verser ensuite le tout dans le bol de mixage mis de côté. Ajouter ensuite les feuilles de citronnier, la pâte de crevettes, la coriandre, les piments rouges et un peu d'huile. Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte. Racler de temps à autre les bords pour obtenir un mélange homogène.
3. Faire chauffer de l'huile dans une marmite et y ajouter la pâte de curry ainsi que la viande. Bien remuer. Veiller à bien cuire tous les côtés de la viande. Ajouter la cannelle, les capsules de cardamome, le lait de coco et un verre et demi d'eau. Porter le tout à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant une heure et demie.
4. Après une heure et demie, ajouter les échalotes, les pommes de terre, le court-bouillon, le sucre ainsi que le jus de citron. Bien remuer. Laisser cuire pendant 30 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les pommes de terre, les échalotes et la viande deviennent tendres. Parsemer les cacahouètes (et du basilic si vous en utilisez) pour la décoration.
5. Servir avec du riz jasmin.

4 personnes

Tapenade (olives vertes et pâte d'artichaut)

La tapenade est l'accompagnement parfait pour les crostinis (petites de tranches de pain grillé) et peut également être utilisée pour remplir ou garnir du poisson grillé.

Ingrédient :

- 3 cuillères à soupe de câpres égouttées
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 1 cuillère à café de jus de citron frais
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 10 grosses olives dénoyautées
- 2 gousses d'ail broyées
- 290 g de cœur d'artichaut, mariné et égoutté
- huile d'olive
- crostinis grillés pour la garniture

Préparation :

1. Utiliser le grand bol mixeur. Le remplir avec tous les ingrédients de la liste. Fixer le couteau à lames croisées au bol.
2. Appuyer sur le bol de manière répétitive pour mixer de façon rythmique, et ce, jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Ajouter un peu d'huile d'olive si la texture de la pâte est top épaisse.
3. Retirer le couteau, goûter et ajuster l'assaisonnement.
4. Servir dans un plat creux et accompagner de crostini toastés. Il est également possible d'utiliser la tapenade pour accompagner des filets de poisson grillés

3-4 personnes

Pesto alla genovese fait maison

Le pesto alla genovese est une sauce succulente. Il peut aussi bien servir d'accompagnement pour les pâtes, être mis en purée ou encore farcir du poulet avec du fromage à la crème. De plus, grâce au mixeur, il est très facile à préparer.

Ingrédients :

- 25 g de basilic
- 1 gousse d'ail, haché grossièrement
- 25 g de pignon grillé
- 25 g de fromage râpé pecorino ou parmesan
- 75-100 ml d'huile d'olive extra vierge
- sel

Préparation :

1. Mettre les feuilles de basilic, l'ail émincé, les pignons, le fromage, 75 ml d'huile et une pincée de sel dans le grand bol mixeur. Fixer le couteau à lames croisées au bol.
2. Appuyer sur ce dernier de manière répétitive pour mixer de façon rythmique, et ce, jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

3. Retirer le couteau, goûter et ajuster l'assaisonnement. Ajouter un peu d'huile d'olive si la texture de la pâte est top épaisse.

2-3 personnes

Pesto de roquette

Le pesto de roquette est parfait pour accompagner des pâtes et du poulet. Servir avec beaucoup de parmesan râpé. Un mixage en deux étapes permet d'obtenir un pesto crémeux sans avoir à ajouter de crème.

Ingrédients :

- 40 g de roquette
- 20 g de pignon
- 3 grandes feuilles de basilic
- 20 g de parmesan
- ½ gousse d'ail
- 50 à 60 ml d'huile d'olive
- sel
- poivre noir

Préparation

1. Mettre les pignons, l'ail et le parmesan dans le grand bol. Mixer de manière rythmique pour obtenir un grain moyen. Retirer le mélange et le verser dans un récipient. Mettre à présent la roquette, le basilic et l'huile d'olive dans le grand bol et mixer jusqu'à obtenir un mélange pâteux.
2. Mélanger ensuite les deux préparations.
3. Verser sur des pâtes cuites et parsemer de parmesan.

2-3 personnes

Smoothies à la banane, à la mangue et à la fraise

Les smoothies sont la solution parfaite pour consommer les cinq fruits recommandés par jour et avoir une alimentation saine. Ils apportent l'énergie nécessaire dont chacun a besoin chaque matin ou le coup de pouce en plus du soir. De plus, les mixeurs rendent leur élaboration facile.

Ingrédients :

- 3 bananes mûres
- 1 mangue coupée en tranches
- 1 poignée de fraises, coupées en morceaux
- 300 ml de yaourt nature froid
- 200 ml de lait froid
- 2 cuillères à soup de miel liquide
- 1 zeste de jus de citron

Préparation

1. Placer les bananes au congélateur pendant une à deux heures. La peau peut devenir noire, mais ceci est tout à fait normal.

2. Sortir les bananes du congélateur, retirer la peau et les mettre dans le mixeur. Ajouter les tranches de mangue, les fraises, le yaourt, le lait, le miel et un peu de jus de citron. Mixer le tout jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
3. Verser le smoothies dans un verre froid et servir.

4 personnes

Shorles tropicaux

Parfait pour les après-midi d'été, ces jus pétillants sont relaxants et rafraichissant. Il est possible de leur donner un petit plus en remplaçant l'eau par du mousseux ou en rajoutant du gingembre.

Ingrédients :

- 1 ananas, pelé à vif, coupé en tranches sans la partie centrale
- ½ citron, sans l'écorce, haché grossièrement
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 cm de racine de gingembre, épluchée et hachée grossièrement
- 1 bouteille d'eau minérale gazeuse ou de mousseux
- 1 zeste de citron
- beaucoup de glaçons et des rondelles de citron pour la décoration

Préparation :

1. Fixer le couteau à lames croisées au mixeur. Placer l'extracteur de fruits/filtre sur le mixeur puis le couvercle de manière à ce que l'extracteur soit bien fixe.
2. Ajouter l'ananas, le gingembre et le citron dans le mixeur puis mixer de manière rythmique.
3. Remplir une cruche avec des glaçons et verser le jus. Ajouter le miel et l'eau gazeuse puis remuer. Ajouter du jus de citron en l'exprimant. Mélanger une nouvelle fois. Ajouter les rondelles de citron.

4 personnes

D'autres idées pour les smoothies

Grenade et banane :

Éplucher trois bananes mûres. Les couper en morceaux et les mettre au congélateur pendant une heure dans un sachet en plastique. Sortir les bananes et les mettre dans un bol mixeur. Gratter une gousse de vanille avec le dos d'un couteau et ajouter dans le mixeur. Verser 250 ml de jus de grenade, 50 ml de yaourt naturel et 1-2 cuillère de miel. Mixer le tout jusqu'à obtenir un jus crémeux et le servir dans des verres froids. Pour 4 personnes

Figue, miel et yaourt :

Choisir 8 figues mûres, retirer la partie supérieure et les couper en quart. Les mettre dans le bol mixeur et ajouter 600 ml de lait demi-écrémé, 200 ml de yaourt nature et 6-8 cuillères à soupe de miel. Ajouter ensuite 4-6 glaçons pour apporter une touche de fraîcheur supplémentaire. Mixer le tout jusqu'à obtenir un smoothie épais et crémeux. Le verser dans un verre froid.

4 personnes

Smoothies aux baies et au yaourt :

Mettre 200 g de framboises et 200 g de mûres dans un bol mixeur. Ajouter 300 ml de lait froid, 6 cuillères à soupe de yaourt et 2-3 cuillères à soupe de sirop d'érable.

Astuce : pour obtenir des portions pour deux personnes, diviser la quantité des ingrédients en deux puis les introduire dans le grand bol, fixer le couteau à lames croisées et mixer. Retirer le couteau et visser le couvercle fraicheur. Conserver le reste au réfrigérateur pour consommer le mélange au plus tard dans la journée.

Avertissements

Certains légumes, tels que les carottes, peuvent déteindre sur les pièces du mixeur. Pour atténuer cette coloration, nettoyer les pièces avec précaution directement après leur utilisation. Pour éliminer toute décoloration, utiliser un détergent adapté (pas d'abrasifs) et un chiffon doux. Rincer ensuite les pièces et les sécher. Ne jamais utiliser de laine de fer, d'éponge à récurer ou d'abrasifs, car ils pourraient endommager l'appareil et provoquer des rayures. Après chaque usage, retirer les pièces, les nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent puis les sécher avec soin.

Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle :

- Couteaux
- Verrouillage
- Bols
- Couvercles pour la cuisson vapeur
- Mixeur
- Poussoir
- Joint d'étanchéité
- Couvercles
- Récipients
- Couvercle du mixeur
- Filtre

Pour nettoyer le bloc moteur, essuyer avec un torchon doux et humide. Sécher ensuite avec un chiffon sec ou de l'essuie-tout.

Informations sur le recyclage

Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

CE

Fabricant : CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes:

2004/108/CE (CEM)
2006/95/CE (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos 56
Indicaciones de seguridad 56
Contenido del envío 58
Descripción del aparato 58
Utilización 60
Recetas 63
Limpieza y cuidado 69
Indicaciones para la retirada del aparato 69
Declaración de conformidad 69

Datos técnicos

Número de artículo	**10028559** **10028560**	
Suministro eléctrico	220-240 V 50/60 Hz	
Consumo de energía	700 W	
Peso	Base Total	1,85 kg 3 kg

Indicaciones de seguridad

Uso del aparato

- Lea atentamente estas indicaciones antes de utilizar el aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin distinto al indicado en estas instrucciones de uso.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Este aparato está diseñado para un uso exclusivamente doméstico.
- Este aparato debe ser utilizado solamente por un adulto responsable.
- No deje que los niños utilicen el aparato. Si utiliza el aparato en presencia de niños, estos deberán estar vigilados.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

Conexión al suministro eléctrico

- Utilice solamente el cable de alimentación incluido en el envío para evitar que alguien tropiece. No utilice alargadores.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que la toma de corriente se adecua a la tensión especificada en el mismo, de lo contrario podría averiarse.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Nunca sumerja el enchufe, el cable de alimentación ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido, podría producirse una descarga eléctrica.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando de la superficie en donde ha instalado el aparato ni que esté en contacto con cantos afilados.
- Desenchufe el aparato si detecta que no funciona correctamente. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Si el circuito eléctrico se sobrecarga a causa de otros aparatos, puede que su aparato haya sufrido algún daño. Debe conectar la batidora a un circuito de corriente individual.

Seguridad técnica

- Compruebe el aparato y el cable de alimentación regularmente para detectar posibles fallos o averías. En ese caso, contacte con el servicio de atención al cliente.
- Tenga cuidado con las cuchillas, son muy afiladas.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo y desmontarlo.
- Utilice una espátula si necesita rebañar las paredes interiores y hágalo solamente cuando el aparato esté apagado.
- No toque las partes en movimiento.
- No introduzca las manos ni ningún objeto en el vaso con la batidora en marcha, podría producirse lesiones o causar daños en el aparato.
- No utilice el aparato más de 30 segundos seguidos para no sobrecalentar el motor. Deje que el aparato se enfríe durante un minuto antes de continuar.
- Para evitar que las partes de plástico deterioren el acabado de su encimera o mesa, coloque un posavasos que no sea de plástico para apoyar el aparato. Así evitará que el acabado de la superficie se oscurezca o se formen manchas en ella.

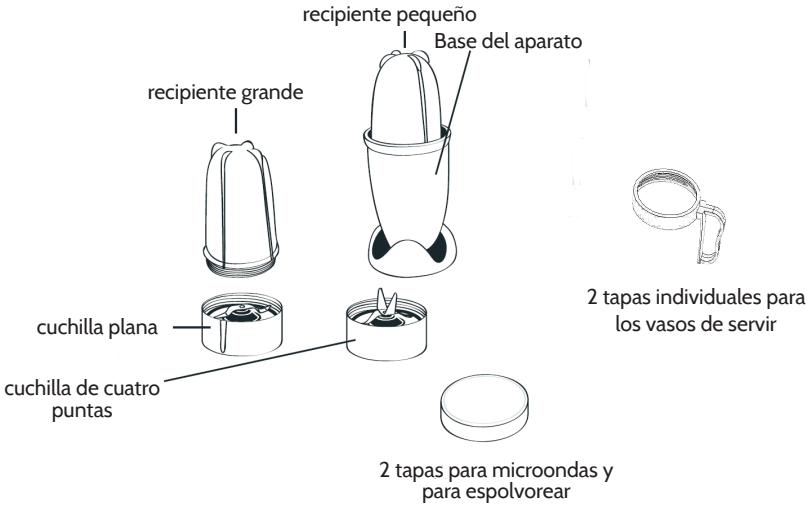
Colocación

- Instale el aparato cerca de una toma de corriente y fuera del alcance de los niños.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.
- No coloque el aparato ni el cable de alimentación encima o cerca de fuentes de calor.

Contenido del envío

- 1 base con motor
- 1 cuchilla plana
- 1 cuchilla de cuatro puntas
- 1 recipiente grande
- 1 recipiente pequeño
- 4 vasos para servir
- 4 tapas individuales para los vasos
- 2 tapas herméticas
- 2 tapas para microondas y para espolvorear
- 1 empujador
- 1 vaso con exprimidor, tapa y tapón

Descripción del aparato


recipiente pequeño
Base del aparato
recipiente grande
cuchilla plana
cuchilla de cuatro puntas
2 tapas individuales para los vasos de servir
2 tapas para microondas y para espolvorear

Importante: debido a nuestro compromiso por mejorar nuestros productos, quedan reservados cambios en las especificaciones sin previo aviso.

Base del aparato

Base del aparato con motor y patas antideslizantes.

Recipiente grande y pequeño

Los recipientes grande y pequeño pueden utilizarse para batir o para conservar los alimentos junto con las tapas herméticas. También pueden utilizarse en el microondas para cocinar o calentar pequeñas cantidades de alimentos. Para ello, añada un poco de líquido o caldo, ponga la tapa para microondas y encienda este último hasta que los alimentos queden tiernos. Coloque la cuchilla de cuatro puntas y mézclelo todo. Ambos recipientes pueden lavarse en el lavavajillas.

Cuchilla de cuatro puntas y cuchilla plana de acero inoxidable

La cuchilla de cuatro puntas es ideal para picar, rallar y batir alimentos como cebollas, queso, carne y bebidas frías con hielo.
La cuchilla plana es ideal para moler granos de café o especias o para montar nata.
Las cuchillas pueden lavarse en el lavavajillas. En la base de la cuchilla hay una junta que garantiza un cierre hermético.

Vaso, tapa y cierre

El vaso es adecuado para preparar sopas, batidos, masa, smoothies y cócteles.
La tapa (con colador) también está equipada con un cierre que puede retirarse para añadir ingredientes durante el proceso. Por ello, también podrá preparar mayonesas y aliños para ensaladas. Este accesorio también puede lavarse en el lavavajillas.

Exprimidor, filtro y empujador

Coloque el filtro en el vaso para convertir la batidora en un exprimidor. Utilice el empujador para añadir más fruta durante el proceso. Estos accesorios son aptos para su uso en lavavajillas.

Cuatro vasos con sus tapas para servir

Encaje la cuchilla de cuatro puntas en el vaso de servir y prepare directamente sus cócteles, smoothies y batidos. Cuentan con aros de protección para cubrir las roscas y poder beber directamente del recipiente. Todos estos accesorios son aptos para su uso en lavavajillas.

2 tapas para microondas y espolvorear

Son ideales para espolvorear especias o queso. Pueden utilizarse junto con los recipientes para calentar la comida en el microondas.

Utilización

Antes de su utilización

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar la batidora por primera vez. Antes de su uso, lave todos los accesorios y piezas (excepto la base del aparato con motor) con agua y jabón. Enjúaguelos y séquelos completamente. Lave la base del aparato con un paño o esponja húmedos para retirar los restos del proceso de fabricación. Puede utilizar un limpiador neutro, pero no productos abrasivos, pues podrían dañar el acabado del aparato.

VAtención: peligro de descarga eléctrica

No sumerja la base del aparato con el motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.

Cómo elegir la cuchilla adecuada

Cuchilla de cuatro puntas	
Picar	Cebolla, ajo, zanahoria, hierbas frescas
Batir	Smoothies, batidos, zumos de fruta
Remover	Masa
Rallar	Chocolate, parmesano
Hacer puré	Sopas, salsas, papillas
Picar carnes	Paté

Cuchilla plana	
Moler	Granos de café
	Nueces
	Especias
Picar	Hierbas secas
	Fruta seca
Montar y batir	Ingredientes para glaseado para tartas y muffins

Antes de batir

- Prepare la fruta y la verdura en daditos de aprox. 2,5 cm.
- Para la mayoría de los casos no será necesario que pele las frutas y verduras si su piel es comestible. No bstante, recomendamos lavar todos los alimentos antes de utilizarlos en la batidora para eliminar posibles restos de pesticidas y fertilizantes.
- Retire siempre las partes en mal estado.
- Frote las zanahorias y alimentos similares con un cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Pele las frutas de piel gruesa como el melón y la piña.
- Retire las pepitas de cerezas, melocotones, nectarinas, etc.
- Algunas frutas, como las manzanas, contienen semillas pequeñas que no es necesario extraer.
- Corte el alimento en trozos lo suficientemente pequeños como para que entren por el orificio de llenado de la tapa. No intente introducir los alimentos por la fuerza. No corte los trozos más de lo necesario.
- Las especias con hoja y las verduras deben enrollarse y apretarse.

Uso del recipiente pequeño/grande o de los vasos para servir en la batidora

1. Añada los alimentos al recipiente pequeño, al grande o a uno de los vasos de servir.
2. Coloque la cuchilla deseada en el recipiente seleccionado y gírela hasta que encaje completamente.
3. Alinee las pestañas del recipiente seleccionado con las ranuras de la base del motor para que se sitúen unas frente a otras.
4. Presione hacia abajo el vaso o recipiente para encender la batidora.
5. Para detener la cuchilla, suelte el recipiente.
6. Para batir sin pausas presione la base y gírela ligeramente en el sentido de las agujas del reloj hasta que las pestañas queden encajadas en la base.
7. Para apagar, gire el recipiente en el sentido contrario de las agujas del reloj y suéltelo.

Consejos para conseguir los mejores resultados

- Para obtener una textura grumosa presione y suelte el recipiente en ciclos cortos, así los alimentos no quedarán completamente triturados.
- Para hacer masa o puré presione y suelte el recipiente con menor frecuencia.
- La fruta y las verduras deben cortarse en daditos de 2,5 cm antes de procesarse.
- Mientras el aparato pica o mezcla es posible que los ingredientes que se encuentran en la parte superior del recipiente no entren en contacto con la cuchilla inferior. Si esto ocurre, retire el recipiente de la base y agítelo para distribuir los ingredientes y volver a batir.
- Para picar hielo, utilice el recipiente grande o un vaso de servir con la cuchilla de cuatro puntas. Añada los ingredientes para el smoothie o cóctel y a continuación introduzca el hielo y ponga la batidora en marcha. Presione y suelte el recipiente en ciclos cortos.
- Para preparar sopa, deje que primero esta se enfríe antes de procesarla. Puede que tenga que procesar la sopa en varias tandas, pues la capacidad máxima es de 1000 ml.
- Los recipientes grande y pequeño pueden utilizarse para cocinar verduras en el microondas. Añada verdura al recipiente con un poco de agua o caldo, encaje la tapa para microondas y encienda el microondas hasta que la comida esté tierna. Es una buena manera de hacer sopas ricas y rápidas para la hora de la comida, a las que también puede añadir salsas y especias.

Después del uso

1. Apague y desenchufe la batidora.
2. Retire el vaso de la base.
3. Desenrosque la tapa girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj.
4. Después de verter los ingredientes, lave la jarra en agua tibia con jabón.

ATENCIÓN:

No sobrepase la marca de capacidad máxima (1000 ml). No intente batir comida caliente, la tapa podría aflojarse. Ambas partes de la tapa deben estar colocadas antes de encender la batidora.

PELIGRO: Riesgo de lesiones

Las cuchillas son muy afiladas, manipúlelas con cuidado.

Recetas

Sopa de apio nabo, manzana y queso azul

Ingredientes:

- Un poco de mantequilla (puede sustituirla por aceite)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla grande picada
- 500 g de apio nabo
- 250 g de patata
- Sal marina y pimienta negra molida
- Un puñado de hojas de tomillo
- 900 ml de caldo de verduras
- 1 manzana pelada, sin corazón y troceada
- Zumo de ¼ de limón
- Un puñado de perejil muy picado
- 100 g de queso azul desmenuzado (preferiblemente Stilton)

Preparación:

1. Ponga al fuego la mantequilla y el aceite en una olla grande, añada la cebolla y fríalo durante 5-6 minutos hasta que se poche.
2. Simultáneamente, pele el apio nabo y las patatas y córtelos en daditos de 2,5 cm. Añada ambos a la olla con un poco de pimienta y las hojas de tomillo. Remueva bien y vierta el caldo. Llévelo a ebullición y cocínelo a fuego lento durante 20 minutos.
3. Añada la manzana troceada con un chorrito del limón y mantenga la olla en el fuego durante otros 5 minutos hasta que el apio nabo, la patata y la manzana se ablanden completamente. Retire la olla del fuego y deje que se enfríe.
4. Coloque la cuchilla de cuatro filos en el vaso y bata la sopa en tandas hasta que adquiera una textura homogénea.
5. Devuelva la sopa a la olla para añadir el zumo de limón, sal y pimienta al gusto.
6. Recaliéntelo bien y añada a continuación el perejil con 75 gr de queso.
7. Divida la sopa en cuencos y espolvoree el queso sobrante en cada ración.

Ingredientes para cuatro personas

Curry massaman

Este curry procedente del sur de Tailandia tiene un sabor verdaderamente especial. Puede que le parezcan muchos los ingredientes, pero la mayoría de ellos se utilizan para la pasta y su preparación es muy rápida y sencilla.

Ingredientes para la pasta:

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 5 chiles rojos secos
- 1 cucharadita de semillas de hinojo

- 1 cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharadita de semillas de cilantro
- 6 clavos
- 4 chalotes pelados y picados
- 4 dientes de ajo pelados y picados
- Un trozo de 2,5 cm de galangal o jengibre pelado y picado
- 2 tallos de citronella, cortados y picados
- 3 hojas de lima kafir picadas
- 1 cucharadita de pasta de gamba
- Un manojo pequeño de tallos de cilantro

Ingredientes para el curry:

- 800 g de aguja de cordero o filete estofado cortado en taquitos
- 1 palo de canela
- 4 vainas de cardamomo
- 400 ml de leche de coco
- 4 chalotes pelados y picados
- 8 patatas para hervir (como las Charlotte) peladas y cortadas a la mitad
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 3 cucharadas de azúcar de palma o moreno
- Zumo de media lima
- 40 g de cacahuetes tostados
- Hojas de albahaca para decorar

Preparación:

1. Coloque los chiles rojos en un cuenco con agua hirviendo y déjelos en remojo durante 10 minutos. Fría las especias en una sartén hasta que comiencen a despedir olor e introdúzcalas en el recipiente grande. Coloque la cuchilla de cuatro puntas y tritúrelo todo, apartándolo de momento.
2. En la misma sartén, añada un poco de aceite vegetal y fría los chalotes, el ajo, el jengibre y la citronella hasta que se pochen. Añada esta mezcla a las especias secas del punto anterior junto las hojas de lima, la pasta de gamba, los tallos de cilantro y los chiles rojos y un poco de aceite de oliva. Mézclelo todo con la batidora hasta formar una pasta homogénea. Es posible que deba rebañar las paredes del vaso para asegurarse de que todo se tritura bien.
3. Caliente un poco de aceite vegetal en una sartén grande y añada la pasta del curry y la carne y remuévalo todo. Dore la carne por todas sus caras, añada el palo de canela, las vainas de cardamomo y la leche de coco y ½ vaso de agua. Lleve la mezcla a ebullición y a continuación cocínelo a fuego lento durante una hora y media.
4. Transcurrido ese tiempo, añada los chalotes y las patatas junto con la salsa de pescado, el aceite de palma o moreno y el zumo de lima y remuévalo todo bien. Continúe cocinándolo durante otra media hora o hasta que las patatas, los ajos y la carne estén tiernos. Añada los cacahuetes y la albahaca si lo desea.
5. Sírva el plato con arroz jazmín hervido.

Ingredientes para cuatro personas

Tapenade de aceitunas verdes y alcachofa

Es sin duda un acompañamiento ideal para crostinis al horno o para rellenar o cubrir pescado al horno.

Ingredientes:

- 3 cucharadas de alcaparras secas
- 1 cucharada de hojas de perejil picadas
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharadita de mostaza tipo dijon
- 10 aceitunas verdes grandes y sin hueso
- 2 dientes de ajo machacados
- 290 g de corazones de alcachofas en marinada
- Aceite de oliva
- Crostini al horno para servir

Preparación:

1. Coja el recipiente grande y añada los ingredientes anteriores y coloque la cuchilla de cuatro puntas.
2. Presione el recipiente hacia abajo para batir hasta que se forme una pasta grumosa. Añada un poco de aceite de oliva si la mezcla queda demasiado espesa.
3. Retire la cuchilla, pruebe la mezcla y sazónela al gusto si lo considera oportuno.
4. Sírvalo en un cuenco con crostini al horno. También puede untarlo en filetes de pescado y meterlo todo en el horno.

Ingredientes para 3-4 personas

Pesto genovés casero

Le presentamos una salsa muy versátil que podrá utilizar para sus platos de pasta, purés o como relleno de pechuga de pollo junto con un poco de crema de queso. Notará que tiene mucho mejor sabor que cualquier salsa comprada, además de ser muy fácil de preparar gracias a su nueva batidora.

Ingredientes:

- 25 g de hojas de albahaca
- 1 diente de ajo picado
- 25 g de piñones tostados
- 25 g de pecorino o parmesano rallado
- 75-100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal marina

Preparación:

1. Coja el recipiente grande, añada las hojas de albahaca, el ajo picado, los piñones, el queso, 75 ml de aceite y una pizca de sal. Utilice la cuchilla de cuatro puntas.
2. Presione el recipiente para batir hasta que se forme una masa espesa.
3. Retire la cuchilla y pruebe el pesto sazonándolo al gusto y añada un poco más de aceite si la mezcla es

demasiado espesa.

Ingredientes para 2-3 personas

Pesto de rúcula

Combínelo con pasta fresca y pollo frito para conseguir un sabor extraordinario. Sírvalo con mucho parmesano rallado. Mezclando los ingredientes en dos etapas conseguirá que el pesto mantenga consistencia sin que la mezcla quede totalmente ligada.

Ingredientes

- 40 g de rúcula
- 20 g de piñones
- 3 hojas grandes de albahaca
- 20 g de queso parmesano
- Medio diente de ajo
- 50-60 ml de aceite de oliva
- Sal marina molida
- Pimienta negra

Preparación

1. Añada los piñones, el ajo y el queso parmesano al recipiente grande junto con la cuchilla de cuatro puntas y presione para conseguir una mezcla bastante grumosa. Retire la mezcla y colóquela en un cuenco. Añada ahora al recipiente grande la rúcula, el basílico y el aceite de oliva y mézclelo hasta que adquiera una textura pastosa.
2. Añada la segunda mezcla a la primera y remuévalas bien.
3. Sírvalo con pasta fresca y espolvoree queso parmesano por encima.

Ingredientes para 2-3 personas

Smoothie de plátano, mango y fresa

Los smooties son la mejor forma de añadir más fruta a su dieta diaria hasta conseguir las 5 piezas recomendadas al día. Le darán energía por las mañanas y le animarán por las tardes, y prepararlos será más sencillo que nunca gracias a su batidora.

Ingredientes:

- 3 plátanos maduros
- 1 mango en rodajas
- Un puñado de fresas picadas
- 300 ml de yogur natural
- 200 ml de leche fría
- 2 cucharadas de miel líquida
- Un buen chorro de lima

Preparación:

1. Ponga los plátanos en el congelador durante una o dos horas. No se preocupe si la cáscara se oscurece.
2. Pele los plátano e introdúzcalos en el vaso junto con el mango, las fresas, el yogur, la leche, la miel y el chorro de lima y mézclelo todo hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Vierta el smoothie en vasos fríos y sírvalo.

Ingredientes para 4 personas

Cóctel tropical con gas

Es sin duda la bebida ideal para una noche de verano, estupenda y refrescante con un pequeño toque de jengibre. Puede cambiar el agua con gas por vino espumoso si desea una bebida realmente especial.

Ingredientes:

- Una piña sin piel ni corazón y picada
- Medio limón sin corazón y picado
- 2 cucharadas de miel
- Trozo de jengibre de 3 cm pelado y picado
- Botella de agua con gas o vino espumoso
- Chorro de lima
- Para servir: cubitos de hielo y rodajas de limón

Preparación:

1. Coloque la cuchilla de cuatro puntas en el vaso y encaje el exprimidor/filtro en el centro del mismo. Coloque a continuación la tapa para fijar el exprimidor.
2. Añada la piña, el jengibre y el limón y mézclelo todo. Es probable que deba hacerlo en tandas.
3. Llene una jarra con hielo y vierta el zumo, la miel y el agua o el vino y mézclelo bien. Añada el chorro de lima al final y decórelo con rodajas de limón

Ingredientes para 4 personas

Más ideas para preparar smoothies

Granada y plátano:

Pele tres plátanos grandes maduros, trocéelos y métalos en el congelador dentro de una bolsa de plástico durante una hora. Meta los trozos en la batidora. Retire las semillas de una rama de vainilla con el canto de un cuchillo y añádalas al vaso. Vierta 250 ml de zumo de granada, 500 ml de yogur y 1-2 cucharadas de miel. Mézclelo todo hasta formar un líquido homogéneo y sírvalo frío.

Ingredientes para cuatro personas

Higo, miel y yogur

Pique 8 higos maduros quitando la parte de arriba y córtelos en cuatro partes. Métalos en la batidora junto con 600 ml de leche semidesnatada, 200 ml de yogur natural y 6-8 cucharadas de miel. Añada 4-6 cubitos

de hielos si lo desea más frío. Mézclelo todo hasta conseguir un líquido homogéneo y sírvalo frío.

Ingredientes para cuatro personas

Smoothie de frutas del bosque y yogur

Añada al vaso 200 g de frambuesas y 200 g de moras. Vierta 300 ml de leche fría, 6 cucharadas de yogur natural y 2-3 cucharadas de sirope de arce al gusto. Añada 4-6 cubitos de hielo y mézclelo todo hasta que adquiera una textura homogénea y consistente. Sírvalo frío.

Ingredientes para cuatro personas

Consejo: si quiere reducir el número de raciones a 2, divida la cantidad de los ingredientes a la mitad y añádalos al recipiente grande con la cuchilla de cuatro puntas. Mézclelo todo y cuando esté listo coloque la tapa hermética para conservar lo que no vaya a tomarse en el momento.

Limpieza y cuidado

Algunas verduras, como las zanahorias, pueden desteñir las partes de plástico. Podrá reducir el efecto lavando inmediatamente la pieza en cuestión. Para eliminar este tipo de manchas, utilice un limpiador adecuado no abrasivo o un paño suave y frote suavemente, a continuación enjuáguelo todo y séquelo.
No utilice nunca lana de acero ni estropajos abrasivos, pueden dañar el aparato y dejar marcas. Desmonte los accesorios y lávelos en agua tibia con jabón para secarlos a continuación.

Puede lavar los siguientes accesorios en el lavavajillas

- Cuchillas
- Vaso
- Tapa
- Cierre
- Empujador
- Vasos para servir
- Recipientes
- Juntas (para las cuchillas)
- Tapas herméticas
- Tapas para microondas/espolvorear
- Exprimidor/filtro

Indicaciones para la retirada del aparato

Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

CE

Fabricante: CHAL – TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (refundición RoHS 2)
2006/95/CE (baja tensión)